Andrzej Sarwa

Wielka księga nalewek

Armoryka

Andrzej Sarwa

Wielka księga nalewek

602 receptury nalewek, likierów, win, piw, miodów...

Armoryka
Sandomierz

Na okładce: Johann Wilhelm Preyer (1803-1889), *Früchte und ein Kelch*, licencja *public domain*,
źródło: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Johann_Wilhelm_Preyer_-_Fr%C3%BCchte_und_ein_Kelch.jpg

© Copyright by Andrzej Sarwa, Sandomierz 2013

Wydawnictwo ARMORYKA
ul. Krucza 16
27-600 Sandomierz
tel 15 833 21 41
e-mail: wydawnictwo.armoryka@interia.pl
http://www.armoryka.strefa.pl/

ISBN 978-83-62661-48-0

Uwaga! Porady zamieszczone w tej książce nie mają na celu zastąpienia medycznych porad lekarza. Skonsultuj się więc z nim, zanim zastosujesz propozycje tu przedstawione.
Ani autor, ani wydawca nie ponoszą odpowiedzialności za szkody, straty lub choroby spowodowane leczeniem się na własną rękę.

Konwersja:
NEXTO PL

NIECO O ALKOHOLU

Już starożytni mieszkańcy tzw. „żyznego półksiężyca”, czyli Egiptu, Mezopotamii i Syrii nauczyli się produkować wino, a dzięki tym ludom nauczyli się wytwarzać winno także i inni. Piwo to wynalazek Germanów. Miód wreszcie to napitek Słowian, Galów i ludów bałtyckich... Ale tak naprawdę, kto, kiedy i gdzie wytworzył po raz pierwszy napój alkoholowy, pewno na zawsze pozostanie tajemnicą. Można tylko przypuszczać, że doszło do tego przypadkowo i to w wielu miejscach naszego globu na raz.

Starożytni najpierw znali wyłącznie niskoprocentowe napoje alkoholowe (wina, piwa, miody). Jako pierwsi destylacji alkoholu z wina dokonali kapłani egipscy, i to już najprawdopodobniej w V wieku przed naszą erą. W sto lat później destylacja nieobca była już Grekom, a następnie także i Rzymianom. Niestety, jak wiele umiejętności starożytnych, razem z upadkiem cesarstwa i zajęciem jego ziem przez ludy barbarzyńskie, i ta poszła w zapomnienie.

Po raz kolejny odkrywają destylację alchemicy arabscy w wieku VIII n.e. i otrzymany w jej wyniku produkt nazywają alkoholem, zaś mieszkańcy chrześcijańskiej Europy wodą życia - *aqua vitae* (stąd później nasza swojska okowita).

Cały proces wytwarzania alkoholu był otoczony ścisłą tajemnicą, a Arabowie mieli monopol na wyrób tej niezwykłej, cennej cieczy, na bazie której przygotowywali leki.

Utracili wyłączność, gdy w roku 1296 Arnold de Villenueva, hiszpański alchemik i profesor francuskiego uniwersytetu w Montpellier, po raz pierwszy opisał sposób „palenia wina” - jak nazywano ów proces.

A potem? Potem alkohol przestał być wyłącznie lekiem, a stał się również i używką.

W XIII wieku Irlandczycy rozpoczynają pędzenie whisky z ziarna jęczmiennego. Wkrótce w ich ślady idą Szkoci.

XV/XVI wiek daje nam armagnac i rum. W wieku XVII później pije się pierwszy koniak, natomiast gorzałka, czyli wódka powstaje na ziemiach polskich przed 1550 rokiem...

Gorzałka, inaczej okowita pędzona jest ze zboża. Polska bowiem zbożem stoi, Sandomierskie zaopatruje w ten towar zachód Europy spławiając go Wisłą do Gdańska, ale jest jeszcze Ukraina!... I ukraińskie zboża...

Skoro więc jest z czego pędzić okowitę, to się ją pędzi. I to w dużych ilościach. Ma ona jednak bardzo poważna wadę, jest wstrętna w smaku. Ponieważ nie znano wówczas jeszcze rektyfikacji, czyli powtórnej destylacji spirytusu, picie z przyjemnością czystych wódek było - ze względu na „fuzlowy posmak" niemożliwe. Aby smak okowity poprawić próbowano różnych sposobów, pierwszym, dość skutecznym było starzenie (leżakowanie) wódki. Starzenie zabierało jednak bardzo dużo czasu, więc ów smak próbowano poprawić w inny sposób, i szybciej. W tym też celu poczęto wzbogacać spirytus bądź wódkę smakami i zapachami owoców, traw, ziół, miodu, korzeni itp. Nie trzeba chyba dodawać, że przyniosło to znakomity efekt!

Nie tylko ze względu na znakomity smak i zapach, lecz również na właściwości lecznicze, które owe dodatki do spirytusu miały. I jeden czy dwa małe kieliszki do obiadu, czy do kolacji to była nie tylko rozkosz dla podniebienia, lecz także cos co leczniczo wspomagało organizm.

Z czasem powstało wiele - tysiące!!! - oryginalnych przepisów na nalewki, tak typowe dla polskich dworków szlacheckich, wiejskich plebani czy mieszczańskich saloników. Moda na nalewki przeszła do naszych niemieckich, skandynawskich i wschodnich sąsiadów, gdzie jest kultywowana - tak jak i u nas - po dziś dzień.

Szkoda, że obecne tempo życia i szukanie kulinarnej łatwizny w postaci gotowych produktów kupowanych w sklepach czy supermarketach powoli wypiera jakże polskie nalewki z naszych domów, zastępując je gotowymi, niekoniecznie smacznymi trunkami

sprzedawanymi w pięknych butelkach oklejonych mniej czy bardziej gustownymi etykietkami...

W tej książce, którą drogi Czytelniku trzymasz w ręku, będzie nie tylko o nalewkach, ale i o innych napojach alkoholowych, dzięki którym możemy się leczyć, ale również sprawić przyjemność podniebieniu. Zaczniemy jednak od nalewek.

Cóż to takiego? Ano, najkrócej mówiąc, są to wyciągi alkoholowe z ziół, kwiatów, kory, korzeni, liści, a przede wszystkim owoców.

Ich produkcja jest stosunkowo prosta, dlatego przy odrobinie wiedzy oraz inwencji możemy je otrzymać domowym sposobem, nie tylko według gotowych receptur, ale również własnych pomysłów.

Wspomnieć teraz wypada, czym są wina i miody. Najkrócej i najprościej: wina to sfermentowany sok z winogron. I tylko temu napojowi przysługuje nazwa wino. Napoje alkoholowe z soku owocowego (czasem innego, np. brzozowego, klonowego, palmowego) także potocznie nazywa się winami, chociaż winami nie są. Miody wreszcie to sfermentowany miód rozcieńczony wodą. A piwo? To znów sfermentowany słód jęczmienny (czasem części innych roślin) doprawiony chmielem, a czasem też innymi przyprawami korzennymi.

Niniejsza książka zawiera rozmaite receptury domowych nalewek, win, miodów, piw, a niektóre z nich mają ponadto pewną określoną wartość leczniczą. Te ostatnie niekoniecznie muszą być smaczne. Ale przejdźmy wreszcie do rzeczy.

RECEPTURY:

AGREST

1. Nalewka agrestowa I

Agrest - 5 kg
Cukier - 2 kg
Wódka czysta 40-50° - 0,75 l

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia zasypać cukrem i zalać je wódką. Naczynie zamknąć i postawić na słońcu na 2 tygodnie. Każdego dnia naczyniem należy potrząsać. Po upływie tego czasu, ale pod warunkiem, że cukier całkowicie się rozpuścił, płyn zlać, przecedzić, porozlewać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek jest gotowy do spożycia.

2. Nalewka agrestowa II

Kilo owoców agrestu
Litr spirytusu 50°
Laska wanilii
Niewielki kawałek korzenia imbiru
500 g cukru

Owoce agrestu (najlepszego czerwone, a nie białe czy zielone, choć ostatecznie mogą być każde) muszą być całkowicie dojrzałe, miękkie i absolutnie zdrowe. Należy je umyć pod bieżącą wodą, oczyścić, wsypać do szklanego naczynia, lekko rozgnieść (ale nie na miazgę, tylko tak, by popękały), dodać przyprawy i cukier, a na końcu zalać alkoholem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić je w ciepłym i słonecznym miejscu na dwa tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić, a wreszcie przefiltrować przez bibułę filtracyjną. W końcu przelać do butelek, te szczelnie zakorkować i zalakować, po czym wynieść do chłodnej i ciemnej piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać przez minimum sześć miesięcy. Jest wyborna, o barwie zależnej od barwy owoców, z leciutkim agrestowym posmakiem.

3. Nalewka agrestowa III

Wódka czysta - 1 l
Owoce agrestu - 1 kg

Owoce agrestu (dojrzałe, czyste, zdrowe) wsypać do szklanego naczynia, zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, postawić w ciepłym miejscu na okres 8 tygodni. Po tym czasie trunek zlać, przefiltrować, przelać do butelek, wynieść do piwnicy. Powinien dojrzewać około 3 miesiące.

4. Nalewka agrestowa IV

Owoce agrestu - 1 kg
Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Wino gronowe półsłodkie - 1/2 l
Winiak - 100 g
Cukier 250 g

Zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe owoce agrestu odszypułkować, wsypać do szklanego naczynia i zalać wódką zmieszaną z winiakiem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 2 tygodnie. Po tym czasie nastój zlać, a agrest zalać winem. Owoce czerwone zalewamy winem czerwonym, a białe - białym. Macerować kolejne 2 tygodnie. Po ich upływie wino zlewamy, rozpuszczamy w nim cukier, łączymy z pierwszym nastojem, filtrujemy, wlewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać około 3 miesiące.

5. Rosyjska nalewka agrestowo–malinowa

Agrest
Maliny
Spirytus 70°
Wanilia
Miód jasny płynny - do smaku

Szklane naczynie w połowie napełniamy agrestem i zalewamy go spirytusem w taki sposób, aby spirytus dokładnie zakrył owoce. Naczynie szczelnie zamykamy i umieszczamy go w ciepłym, ciemnym miejscu na 4-5 tygodni. Po tym czasie dodajemy maliny w stosunku 250 g malin, na 1 kg agrestu. Jeśli się okaże że jest za mało spirytusu, dolewamy go nieco, tak aby tylko zakrył maliny. Dodajemy kawałek ok. 2,5 cm laski wanilii. Naczynie ponownie szczelnie zamykamy i odstawiamy je na 7 - 10 dni. Po tym czasie nastój zlewamy. Teraz należy trunek dosłodzić miodem (wedle gustu i smaku), przefiltrować przez bibułę filtracyjną, wlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać przez 3 miesiące.

6. Rosyjski likier agrestowy – szmaragdowy

Owoce agrestu (zielone!) - 1 kg
Spirytus 96° - 0,5 l
Liście wiśni (młode) - 12 - 15 szt.
Cukier - 0,5 kg
Miód jasny, płynny - 1 łyżka stołowa
Woda - 0,5 l

Zdrowe, czyste w pełni dojrzałe owoce agrestu (którejś z odmian wydających zielone owoce), zdrowe czyste liście wiśni włożyć do szklanego naczynia, dodać łyżkę miodu i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 7 - 8 dni. Po tym czasie sporządzić z cukru i wody syrop, wlać go do nastoju, naczynie znów zamknąć i postawić na 10 dni. Po upływie tego czasu trunek zlać, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać przez 3 miesiące. Likier ma piękny szmaragdowy kolor, delikatny słodkawy agrestowy smak z ledwo wyczuwalną gorzkawą nutką wiśniowych liści.

7. Ratafia agrestowa

Całkowicie dojrzałe, bardzo miękkie owoce agrestu (najlepiej czerwonego) - 6 szklanek (licząc objętościowo)
Wódka czysta 50° - 2 l
Cukier - 1 kg

Świeże, całkowicie dojrzałe, czyste i zdrowe owoce wsypać do szklanego naczynia, lekko je rozgnieść i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i na 7 dni odstawić w ciepłe, słoneczne miejsce. Po tym czasie alkohol zlać, dodać doń cukier i odstawić na około 2 tygodnie. Po tym czasie płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek i przechowywać w ciemnym, chłodnym pomieszczeniu, najlepiej w piwnicy.

AKACJA BIAŁA (ROBINIA AKACJOWA)

8. Wino akacjowe I

Robinia akacjowa, zwana popularnie akacją białą, dostarcza nam nie tylko surowca leczniczego, ale również do produkcji doskonałego wina, mającego tę dodatkową zaletę, iż jest również zdrowe. A oto przepis na produkcję tego wybornego trunku. Aby uzyskać 40 litrów płynu do fermentacji, należy wziąć:

10 litrów kwiatów robinii akacjowej
30 litrów wody
12 cytryn
8 pomarańczy
4 kg cukru
100 g drożdży

Zebrać kwiaty, a po przyniesieniu ich do domu poodrywać od szypułek i rozłożyć cienką warstwą na folii, aby powyłaziło z nich robactwo, a także, by lekko przywiędły. Najlepiej rozłożyć je wieczorem. Rano zbieramy kwiaty, raz jeszcze dokładnie przeglądamy, aby ostatecznie je oczyścić. Kwiaty nadgniłe, obeschnięte czy brudne usuwamy. Wytrzepujemy z ich także resztę robactwa, jeśli takowe zostało. Następnie odmierzamy objętość kwiatów litrowym słoikiem, nie ubijając ich, ale ugniatając dość mocno. Przygotowujemy odpowiednią ilość wody: liczymy trzy litry na słoik kwiatów. Kwiaty wkładamy do obszernego naczynia (najlepiej do beczułki ceramicznej). Cytryny i pomarańcze dokładnie myjemy, kroimy na cienkie plasterki (wraz ze skórkami) i wrzucamy do kwiatów. Wodę gotujemy, wrzątkiem zalewamy kwiaty, pomarańcze i cytryny. Teraz niech ta mieszanina postoi przez trzy dni w ciepłym miejscu. Po upływie tego czasu płyn zlewamy, z kwiatów i cytryn wyciskamy sok (staramy się go wycisnąć jak

najwięcej). Sok łączymy z odlaną wcześniej wodą i przecedzamy przez gazę, aby płyn był w miarę czysty. Teraz rozpuszczamy w wodzie cztery kilogramy cukru i dodajemy go do soku. Wreszcie płyn zakażamy drożdżami piekarniczymi (nie winnymi!), których dajemy 10 dag na 40 litrów płynu. Po ukończeniu fermentacji i sklarowaniu się wina uzyskujemy słodki, wyborny trunek. Jest to wino białe, czyste, o miłym zapachu. Ma tylko jedną wadę - jest nietrwałe, przechowuje się je najwyżej dwa-trzy lata.

9. Wino akacjowe II

0,5 kg świeżych płatków kwiatowych akacji białej (robinii akacjowej)
1,5 kg cukru
3 litry wody
70 g drożdży typu Tokaj

Płatki kwiatowe akacji należy wsypać do szklanego słoja i zasypać je cukrem. Słój zakryć gęstą tkaniną (żeby uniemożliwić dostęp owadom i kurzowi), postawić na okiennym parapecie w pełnym słońcu na trzy tygodnie. W tym czasie płatki akacji zmienią kolor na woskowy i wypuszczą sok. Po trzech tygodniach przygotować balon winiarski, zagotować trzy litry wody z kilogramem cukru. Do balonu przelać płatki akacji z sokiem i dolać uprzednio przygotowaną i ostudzoną wodę z cukrem. Zaszczepić drożdżami. Balon zakorkować, umieścić rurkę fermentacyjną i odstawić w ciepłe miejsce na siedem tygodni. W tym czasie powinna się zakończyć fermentacja. Wino należy wtedy zlać, przecedzić i odstawić do sklarowania. Gdy się sklaruje, przelewamy je do butelek, wstawiamy do piwnicy, gdzie powinno leżakować przez minimum trzy miesiące, po czym można już je pić.

AKTINIDIA CHIŃSKA – KIWI

10. Ratafia kiwi I

Dojrzałe owoce kiwi
Spirytus 96°
Woda 100 g
Cukier 100 g
Kardamon (mielony)

Do szklanego zamykanego naczynia wsypać obrane ze skórki i rozdrobnione owoce kiwi i zalać je spirytusem tak, by ten ostatni ledwo je przykrywał. Dodać szczyptę kardamonu. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym widnym miejscu (najlepiej na słońcu). Po trzech dniach alkohol zlać i połączyć go z wcześniej przygotowanym syropem. Na 0,5 l spirytusu daje się syrop sporządzony ze 100 g wody i 100 g cukru. Cukier i wodę zagotowujemy, potem zestawiamy z ognia, odczekujemy kilka minut aby osiągnęła temperaturę około 80°C i do gorącego syropu powoli wlewamy ten spirytus, który zlaliśmy znad owoców. Następnie uzyskany płyn filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek, a te ustawiamy na okres 7 - 10 dni w ciepłym miejscu. Po tym czasie trunek nadaje się już do picia.

11. Ratafia kiwi II

Kiwi - 3 kg
Wódka czysta - 40-50°
Cukier
Cynamon - kawałek kory długości 3 cm

Umyte, zdrowe i w pełni dojrzałe owoce należy rozgnieść na miazgę i odstawić na około 6 godzin, następnie dokładnie odcisnąć z nich sok, który należy pół na pół połączyć z wódką i cukrem i dokładnie wymieszać. Na 1 l płynu daje się 200 g cukru. Do otrzymanego w ten sposób płynu dodaje się, cynamon. Płyn wlewamy do szczelnie

zamykanego szklanego naczynia i odstawiamy w ciepłe, widne, najlepiej silnie nasłonecznione miejsce na 6 tygodni. Po tym czasie trunek filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek i wynosimy do piwnicy na około 3 miesiące. Po tym czasie ratafia gotowa. Podaje się schłodzona do 18°C.

12. Likier z kiwi

Kiwi - 1 kg
Cukier - 2 kg
Spirytus 96° - 1.5 l
Woda - 1 l

Zdrowe, czyste i w pełni dojrzałe owoce wsypujemy do szklanego naczynia i zalewamy spirytusem. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 2 tygodnie, od czasu do czasu nim potrząsając. Po upływie tego czasu przygotowujemy syrop z wody i cukru, zagotowując go dwa razy. Syrop studzimy lekko i wlewamy do naczynia z malinami i spirytusem. Naczynie ponownie zamykamy i odstawiamy na następne dwa tygodnie. Po tym czasie trunek zlewamy, filtrujemy, rozlewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy

ALOES

13. Wino aloesowe

500 g liści aloesu
500 g miodu pszczelego jasnego płynnego
0,75 litra wina czerwonego wytrawnego

100 ml spirytusu 70°

Liście powinno się zebrać z aloesu, który rośnie dłużej niż trzy lata. Zrywa się je z dolnych partii rośliny (najstarsze i największe). Zanim liście zerwiemy, zaprzestajemy podlewania na tydzień. Zerwane liście szybko myjemy pod bieżącą wodą, wycieramy do sucha miękką szmatką i umieszczamy w ciemnościach na trzy dni w chłodziarce w pojemniku znajdującym się na samym dole, tam gdzie przechowuje się warzywa. Po upływie tego czasu wyjmujemy je z chłodziarki, kroimy na jak najdrobniejsze kawałki i jak najdokładniej ucieramy na jednolitą masę drewnianą łyżką. Masę aloesową mieszamy z miodem, winem i spirytusem. Powyższą mieszaninę poddajemy maceracji w miejscu ciepłym i ciemnym przez siedem dni, potem płyn cedzimy przez bibułę filtracyjną i rozlewamy do butelek z ciemnego szkła, które przechowujemy w chłodziarce lub zimnej piwnicy. Pijemy po małym kieliszku trzy razy dziennie.

ANANAS

14. Ratafia ananasowa

Świeże dojrzałe ananasy
Spirytus 96°
Woda 100 g
Cukier 100 g

Do szklanego zamykanego naczynia wsypać obrane ze skóry i jak najdrobniej posiekane (najlepiej w kosteczkę) ananasy i zalać je spirytusem tak, by ten ostatni ledwo je przykrywał. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym widnym miejscu (najlepiej na słońcu). Po trzech dniach alkohol zlać i połączyć go z wcześniej przygotowanym syropem. Na 0,5 l spirytusu daje się syrop

sporządzony ze 100 g wody i 100 g cukru. Cukier i wodę zagotowujemy, potem zestawiamy z ognia, odczekujemy kilka minut aby osiągnęła temperaturę około 80°C i do gorącego syropu powoli wlewamy ten spirytus, który zlaliśmy znad owoców. Następnie uzyskany płyn filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek, a te ustawiamy na okres 7 - 10 dni w ciepłym miejscu. Po tym czasie trunek nadaje się już do picia.

15. Ananasówka I

Ćwierć dojrzałego ananasa
0,5 litra spirytusu 96°
250 g cukru
0,75 litra wody

Do szklanego naczynia o szerokim otworze wlać spirytus. Obrany ze skórki ananas owinąć gazą, umocować na sznurku, powiesić nad spirytusem w taki sposób, żeby nie dotykał jego powierzchni. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w ciemne i zimne miejsce. Potem naczynie otworzyć, wyjąć ananas. Sporządzić syrop z wody i cukru i do gorącego wlać nastój. Przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować i zalakować, wynieść do piwnicy. Ananasówka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Ma piękny zapach i równie dobrze smakuje.

16. Ananasówka II

1 litr soku ananasowego (nieklarowanego)
200 g cukru
1 łyżka stołowa jasnego płynnego miodu (patoki)
2 ziarnka angielskiego ziela (pimenty)
6 - 8 migdałów

1/2 litra spirytusu 96°

W szklanym naczyniu wszystkie składniki połączyć ze sobą. Naczynie szczelnie zamknąć i trzymać w ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej przez okres 2-3 tygodnie, często nim potrząsając. Po tym czasie płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Z cukru, miodu i 1/4 litra wody przygotować syrop. Do gorącego syropu wlać nastój, dokładnie wymieszać, raz jeszcze przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Ananasówka powinna dojrzewać przez 6 miesięcy. Jest wyborna i aromatyczna. Należy ją podawać schłodzoną do około 15°C. Można podawać ja razem z kawą.

17. Nalewka ananasowa

1 litr spirytusu 96°
1 litr soku ananasowego nieklarowanego
5 łyżek miodu jasnego płynnego (patoki)
kardamon mielony

Sok oraz miód wlać do szklanego naczynia, a później powoli dodać doń spirytus. Dodać szczyptę kardamonu. Nie mieszać. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na tydzień, od czasu do czasu potrząsając nim. Po tym czasie spirytus, sok i miód powinny się już ze sobą dokładnie „przegryźć". Nalewka jest mętna i chociaż jej wygląd nie jest ciekawy, to za to smak i zapach wynagradzają tę wadę. Nalewka jest wyborna, delikatna, a jednocześnie mocna, lekko słodkawa z odcieniem kwaskowym. Należy ja pić schłodzona do około 15˚C. Można nią popijać piernik domowej roboty...

18. Rum ananasowy

Rum - 0,5 l
Sok ananasowy - 1/2 l

Świeży (nie konserwowany!) sok ananasowy zmieszać z rumem i odstawić na 2 miesiące, po tym czasie trunek można pić. Jest bardzo smaczny, o bardzo charakterystycznym smaku i zapachu.

ANTYPKA

19. Likier antypkowy

Litr świeżego soku z owoców antypki
Litr spirytusu 50°
100 g cukru

Antypka (inaczej drzewo św. Łucji albo wiśnia wonna) w Polsce występuje wyłącznie w uprawie. Owoce antypki są wielkości drobnych wisien, jajowate, u góry nieco spłaszczone, czarne, dojrzewają w lipcu, sok mają purpurowy, smak gorzki. Owoców używa się do likieru dla nadania mu pięknego koloru i zapachu. A oto przepis na jego produkcję:
Litr świeżego soku z owoców antypki mieszamy z litrem spirytusu 50° i 100 g cukru, następnie naczynie, w którym znajdują się te połączone ze sobą składniki, szczelnie zamykamy, aby alkohol nie wietrzał, i odstawiamy w ciepłe i ciemne miejsce na co najmniej miesiąc. Po tym czasie likier można już pić.

ANYŻ GWIAZDKOWY – BADIAN

20. Skandynawska nalewka na owocach anyżu gwiazdkowego (badianu)

4- 5 owoców badianu
100 g wódki czystej 40°
1 l wódki czystej 40°

Owoce lekko rozgnieść umieścić w szklanym zamykanym naczyniu, zalać je wódką, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe miejsce na 2-3 dni. Po tym czasie przecedzić, jeśli jest taka potrzeba przefiltrować przez bibułę filtracyjną i płyn przelać do butelki. Odstawić na tydzień. Potem esencję badianową zmieszać z wódką czystą, odstawić aby się „przegryzło" na 2 tygodnie i można podawać na stół (schłodzone do 16 - 18°)

21. Nalewka anyżowa

Winiak 40-50° - 2 l
Anyż gwiazdkowy (badian) - 5 g
Nasiona anyżku - 1 g
Nasiona kminku - 1 g
Nasiona kolendry - 1 g
Nasiona kopru włoskiego - 1 g

Do szklanego naczynia włożyć wszystkie korzenie i zalać je winiakiem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić na 14 dni w ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu alkohol zlać, przecedzić, przelać do butelek i odstawić w ciepłe miejsce na jeszcze około 3-4 tygodnie. Po tym czasie trunek jest gotowy do użycia. Podawać schłodzony do 8 - 12°C

ARALIA

22. Nalewka araliowa

Nalewkę sporządza się z dwóch (wagowych) części spirytusu 70° i jednej części (wagowej) rozkruszonych suchych korzeni (macerować w ciepłym miejscu przez cztery-sześć tygodni w szczelnie zamkniętym szklanym naczyniu, przefiltrować). Nalewkę przyjmuje się przez miesiąc-trzy miesiące dwa razy dziennie po piętnaście-dwadzieścia kropli na ćwierć szklanki wody. Aralia mandżurska- „czartowskie drzewo" (*Aralia elata*, syn.: *Aralia mandschurica*) jest niewielkim drzewkiem rosnącym w podszyciu lasów liściastych na Syberii (Kraj Nadmorski), w północnych Chinach, Korei. Należy do rodziny araliowatych i jest spokrewniona z żeń-szeniem. Surowiec stanowią korzenie, w których występują m.in.: trójterpenowe saponiny - aralozydy A, B i C, żywice a także nieco olejku eterycznego. Odwary, proszki i nalewka z korzeni aralii mandżurskiej, zwanej przez ludy Syberii czartowskim drzewem, mają działanie bardzo zbliżone do działania żeń-szenia. Stosuje się je jako stymulatory ośrodkowego układu nerwowego, przy nerwicach, rozstrojach psychicznych (pomocniczo w psychozach), wtórnej (nie wrodzonej!!!) impotencji, zaburzeniach erekcji, zbyt wczesnej ejakulacji, w wyczerpaniu umysłowym i fizycznym oraz jako środki pobudzające i ogólnie wzmacniające. Nie wolno ich stosować w nadciśnieniu tętniczym, padaczce i bezsenności. Nalewka araliowa zalecana jest jako stymulator ośrodkowego układu nerwowego, przy nerwicach, rozstrojach psychotycznych (pomocniczo w psychozach), wtórnej (nie wrodzonej!) impotencji, zaburzeniach erekcji, zbyt wczesnej ejakulacji, w wyczerpaniu umysłowym i fizycznym oraz jako środek pobudzający i ogólnie wzmacniający. Nie wolno jej stosować w nadciśnieniu tętniczym, padaczce i bezsenności.

ARBUZ

23. Nalewka arbuzowa

Litr spirytusu 96°
Litr świeżego soku (nieklarowanego) z dobrze dojrzałych arbuzów

Sok wlać do szklanego naczynia, powoli dodać spirytus, ostrożnie zamieszać. Szczelnie zamknąć i odstawić do lodówki na dwadzieścia cztery godziny. Po tym czasie spirytus i sok powinny się już dokładnie przegryźć. Trunek wyjąć z lodówki, wstrząsnąć naczyniem, aby połączyć ponownie spirytus i sok, gdyby się rozwarstwiły. Nalewka jest mocna, o niezbyt rewelacyjnym smaku i zapachu. Także wygląd ma nieciekawy, mętny. Należy ją pić schłodzoną do 10-12°C.

ARCYDZIĘGIEL LITWOR

24. Wino arcydzięgielowe

60 g korzenia arcydzięgla
2 g nasion anyżu
Litr białego wytrawnego wina gronowego
50 ml koniaku 40° dobrej jakości

Zioła umieścić w szklanym naczyniu, zalać winem z dodatkiem koniaku, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Powinno się je podawać schłodzone do 10-12°C. Ma barwę

brązowawą, zapach winny z wyraźnym anżelikowym akcentem. Smak słodkawo-korzenny. Pić trzy razy dziennie po kieliszku po posiłkach. Wino arcydzięgielowe pozytywnie wpływa na procesy trawienia i wzmacnia układ nerwowy. Działa uspokajająco, jest także zalecane (pomocniczo) w leczeniu migreny.

25. Likier arcydzięgielowy

50 g korzenia arcydzięgla
50 g imbiru (może być mielony)
50 g skórki pomarańczowej bądź cytrynowej
0,25 litra spirytusu 70°
0,5 kg cukru
0,5 litra wody

Wszystkie składniki zalewamy spirytusem w szklanym naczyniu, które szczelnie zamykamy. Po dwu dobach nastój przecedzamy przez bibułę filtracyjną i mieszamy z syropem z cukru i wody. Likier arcydzięgielowy pozytywnie wpływa na procesy trawienia i wzmacnia układ nerwowy. Działa uspokajająco, jest także zalecany (pomocniczo) w leczeniu migreny.

ARNIKA GÓRSKA

26. Nalewka arnikowa

30 sztuk świeżo zerwanych kwiatów arniki górskiej
Tyle wódki czystej 45°, aby po zalaniu zakryła kwiaty

Kwiaty arniki wsypać do szklanego naczynia, zalać wódką, która powinna je dokładnie zakryć. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w słońcu na trzy tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, zakorkować i zalakować. Nalewkę pić po łyżeczce do kawy w szklance wody dwa razy dziennie. Uznaje się ją za „lek na wszystko” Ale tak naprawdę powinno się ją przyjmować w chorobie wieńcowej, osłabieniu mięśnia sercowego, żylakach odbytu, krwawieniach poporodowych, a zewnętrznie - do płukania - w bólach gardła, zębów, stanach zapalnych jamy ustnej i dziąseł. W uporczywych biegunkach spożywa się kostkę cukru nasączoną nalewką arnikową. Nalewka arnikowa ma wyłącznie znaczenie lecznicze.

ARONIA CZARNOOWOCOWA

27. Nalewka aroniowa I

Litr spirytusu 96°
Litr soku z owoców aronii
100 g cukru

Cukier rozpuścić w soku aroniowym i dolać spirytus. Nie mieszać. Naczynie, w którym znajduje się płyn, szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym i ciemnym miejscu na siedem dni. Po tym czasie spirytus i sok z cukrem powinny się już ze sobą dokładnie przegryźć. Nalewka jest klarowna, barwy ciemnoczerwonej. Smak ma cierpkawosłodkawy, lekko ściągający i jest mocna. Powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Pije się ją schłodzoną do 10-12°C. Nalewkę stosuje się przede wszystkim do leczenia nadciśnienia tętniczego. W warunkach domowych powinno się ją pić po 25 g na dzień. Ma także działanie przeciwkrwotoczne, można ją stosować

pomocniczo w leczeniu arteriosklerozy, bezkwaśności i bezsoczności żołądkowej.

28. Nalewka aroniowa II

Kilo owoców aronii
Litr spirytusu 50°
Laska wanilii
Niewielki kawałek kłącza imbiru
500 g cukru

Owoce aronii muszą być całkowicie dojrzałe i absolutnie zdrowe. Należy je umyć pod bieżąca wodą, oczyścić, wsypać do szklanego naczynia, dodać przyprawy i cukier, a na końcu zalać alkoholem Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym i słonecznym miejscu na dwa tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić, przefiltrować przez bibułę filtracyjną. W końcu przelać do butelek, te szczelnie zakorkować i zalakować, po czym wynieść do chłodnej i ciemnej piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać przez minimum sześć miesięcy. Jest wyborna, o pięknej ciemnopąsowej barwie, lekko cierpkawa. Trunek ten może być pomocniczo stosowany jako specyfik przeciwkrwotoczny w krwawieniach rozmaitego pochodzenia. Prócz tego zaleca się go w leczeniu arteriosklerozy, bezkwaśności i bezsoczności żołądkowej.

29. Likier aroniowy

600 g owoców aronii
Litr wytrawnego czerwonego wina gronowego
Pół laski wanilii
600 g cukru
2 litry wody

2 litry spirytusu 96°

Całkowicie dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone owoce aronii umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i lekko rozgnieść, dodać wino i wanilię. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w widne, ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Teraz przygotować syrop z wody i cukru (syrop należy gotować przez dwadzieścia minut, potem wystudzić), zmieszać ze spirytusem i uzyskanym wcześniej nastojem owocowym. Odstawić trunek na tydzień, przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i umieścić w zimnym miejscu. Trunek powinien dojrzewać przez sześć miesięcy. Jest wyborny. Trunek ten może być pomocniczo stosowany jako specyfik przeciwkrwotoczny w krwawieniach, rozmaitego pochodzenia. Prócz tego zaleca się go w leczeniu arteriosklerozy, bezkwaśności i bezsoczności żołądkowej.

ASPALANT PROSTY – CZERWONOKRZEW AFRYKAŃSKI

30. Herbatówka rooibos

30 g herbaty rooibos
szklanka wrzątku
łyżeczka kardamonu
0,75 litra spirytusu 96°
0,75 litra białego wytrawnego wina
30 dag miodu jasnego płynnego (patoki)
szklanka wody

Herbatę rooibos oraz kardamon zaparzyć pod przykryciem, gdy napar naciągnie i ostygnie, wlać do niego spirytus, wino i wodę. Naczynie szczelnie zamknąć, odstawić na 10 dni. Po tym czasie płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, dodać miód, zlać do butelek i wynieść do chłodnej piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 6 tygodni. Po tym czasie można go już pić schłodzony do 8-10°C. Herbatówka rooibos ma barwę złocistoczerwonawą, lekko miodowy smak i zapach. Herbatę rooibos bez problemu można kupić w lepiej zaopatrzonych sklepach spożywczych.

BABKA LANCETOWATA

31. Wino babkowe

100 g suszonych liści babki
1-2 goździki
Litr wina białego wytrawnego
50 ml winiaku

Zioła zalać winem zmieszanym z winiakiem i macerować w szczelnie zamkniętym naczyniu przez dwanaście dni, a potem przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Pić przed obiadem po 25 g. Nie nadużywać! Jest barwy zielonkawo brunatnawej, zupełnie przezroczyste, o winnym zapachu z leciutkim słodkawo-goździkowym, korzenno-ziołowym akcentem. Ma smak „korzennego” wina ziołowego. Uwaga! Wino może być stosowana jako środek przeciw krwotokom (o różnym pochodzeniu), czerwonce, biegunce, zimnicy, krwiopluciu, chorobom nerek i pęcherza.

BANAN CHIŃSKI– RAJSKI – ZWYCZAJNY – BANANOWIEC

32. Ratafia bananowa

Dojrzałe banany
Spirytus 96°
Woda 100 g
Cukier 100 g
Wanilia

Do szklanego zamykanego naczynia wsypać pokrojone w drobna kostkę banany i zalać je spirytusem tak, by ten ostatni ledwo je przykrywał. Dodać kawałek (2-3 cm) laski waniliowej. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym widnym miejscu (najlepiej na słońcu). Po trzech dniach alkohol zlać i połączyć go z wcześniej przygotowanym syropem. Na 0,5 l spirytusu daje się syrop sporządzony ze 100 g wody i 100 g cukru. Cukier i wodę zagotowujemy, potem zestawiamy z ognia, odczekujemy kilka minut aby osiągnęła temperaturę około 80°C i do gorącego syropu powoli wlewamy ten spirytus, który zlaliśmy znad owoców. Następnie uzyskany płyn filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek, a te ustawiamy na okres 7 - 10 dni w ciepłym miejscu. Po tym czasie trunek nadaje się już do picia.

33. Bananówka I

1 banan
1/2 litra spirytusu 96°
250 g cukru
1/2 litra wody

Owoc obrać ze skóry, pokroić dość drobno, włożyć go do szklanego naczynia, dodać syrop cukrowy (sporządzony z 250 g cukru i 1/2 litra wody)na powstałą w ten sposób półpłynną masę wlać spirytus. Naczynie szczelnie zamknąć i trzymać w ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej przez okres 4 tygodni, często nim potrząsając. Po tym czasie płyn zlać, i przefiltrować go przez bibułę filtracyjną. Bananówka jest wyborna i aromatyczna. Należy ją podawać schłodzoną do około 15oC. Można ją podawać razem z kawą.

34. Bananówka na inny sposób

1 dojrzały banan
1/2 spirytusu 96°
250 g cukru
3/4 litra wody

Do szklanego naczynia o szerokim otworze wlać spirytus. Obranego ze skórki banana owinąć gazą, umocować na sznurku powiesić go nad spirytusem w taki sposób, żeby nie dotykał jego powierzchni. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na 2 tygodnie w ciemne i zimne miejsce. Po 2 tygodniach naczynie otworzyć, wyjąć banana. Sporządzić syrop z wody i z cukru i do gorącego wlać nastój. Przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować i zalakować, wynieść do piwnicy. Ta bananówka powinna dojrzewać przez 6 miesięcy. Ma ona piękny zapach, piękny kolor i równie dobrze smakuje. Należy ją podawać schłodzoną do około 15˚C. Można ją podawać razem z kawą.

35. Bananówka II

Banan
0,5 litra spirytusu 96°
250 g cukru
0,5 litra wody

Owoc obrać ze skóry, pokroić dość drobno, włożyć do szklanego naczynia, dodać syrop cukrowy (z 250 g cukru i 0,5 litra wody), na powstałą w ten sposób półpłynną masę wlać spirytus. Naczynie szczelnie zamknąć i trzymać w ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej przez cztery-sześć tygodni, często nim potrząsając. Po tym czasie płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Bananówka powinna dojrzewać w piwnicy przez sześć miesięcy. Jest wyborna i aromatyczna.
Trunek bananowy zalecany jest pomocniczo w leczeniu chorób wątroby i nerek, stanów zapalnych żołądka i jelit, stwardnienia tętnic, wrzodów żołądka i dwunastnicy, czerwonki, a także jako bardzo łagodny środek przeciwskurczowy.

36. Bananówka III

Dojrzały banan
0,5 litra spirytusu 96°
250 g cukru
0,75 litra wody

Do szklanego naczynia o szerokim otworze wlać spirytus. Obranego ze skórki banana owinąć gazą, umocować na sznurku i powiesić nad spirytusem w taki sposób, żeby nie dotykał jego powierzchni. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w ciemne i zimne miejsce. Po dwóch tygodniach naczynie otworzyć, wyjąć banana. Sporządzić syrop z wody i cukru i do gorącego wlać nastój. Przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować i zalakować, wynieść do piwnicy. Bananówka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Ma piękny zapach i kolor (żółtawy), równie dobrze smakuje.

BAZYLIA POSPOLITA

37. Wino bazyliowe

100 g suszonych liści bazylii
1 g goździków
Litr wina białego wytrawnego
50 ml winiaku

Zioła zalać winem zmieszanym z winiakiem i macerować w szczelnie zamkniętym naczyniu przez dwanaście dni, a potem przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Pić trzy razy dziennie po 25 g w trakcie jedzenia, schłodzone do 8-10°C. Nie nadużywać! Jest barwy brunatnawej, zupełnie przezroczyste, o winnym zapachu z leciutkim słodkawo-goździkowym, korzenno-ziołowym akcentem. Ma smak „korzennego" wina ziołowego. Uwaga! Goździki dodaje się tylko do bazylii o zapachu goździkowym. Do bazylii o innym zapachu nie dodaje się nic, wystarczy samo ziele. Wino z bazylii korzystnie wpływa na przebieg procesów trawiennych, ułatwia i przyśpiesza przyswajanie przez organizm składników pokarmowych, przeciwdziała wzdęciom, działa rozkurczowo w obrębie przewodu pokarmowego, nieznacznie wzmaga wydzielanie soków żołądkowych. Oprócz tego działa jeszcze przeciwkaszlowo, słabo uspokajająco, wiatropędnie, moczopędnie i bakteriobójczo.

38. Bazyliówka duńska

Świeżymi, zdrowymi, nie uszkodzonymi listkami, albo nawet całymi młodziutkimi wierzchołkami pędów bazylii napełniamy 1 słoika i dolewamy doń do pełna 40° wódki czystej. Słoik zakręcamy i odstawiamy na 24 godziny w ciemne, ciepłe miejsce. Po tym czasie płyn zlewamy i filtrujemy przez bibułę filtracyjną, a następnie

przelewamy do butelki. Nalewka bazyliowa ma przepiękny „korzenny” aromat i klarowną zieloną barwę. W celach leczniczych, bądź po przejedzeniu można pić tę nalewkę w „czystej postaci” po łyżce stołowej. Jeśli natomiast chcielibyśmy sporządzić z niej wódkę, której można by wypić większą ilość, wyprodukowaną przez nas esencją doprawiamy (aby uzyskać pożądany smak i aromat) wódkę czystą, która odstawiamy na przynajmniej 7 - 8 dni do „przegryzienia”. Potem można podawać na stół schłodzoną do 12 - 15°C. Znakomicie nadaje się do wszelkich mięs, sosów, pizzy i innych potraw kuchni włoskiej. Uwaga! Jeśli do produkcji nalewki użyjemy liści czy pędów bazylii koloru np. ciemnofioletowego, to nie uzyskamy zielonej barwy trunku, smak i zapach jednak na tym nie ucierpią. Poza tym: jest bardzo wiele odmian bazylii różniących się od siebie zapachem (smakiem też, choć mniej), dlatego jaką wyprodukujemy bazyliówkę zależy przede wszystkim od odmiany.

39. Ratafia bazyliowa

Spirytus 96° - 1 l
Woda 200 g
Cukier - 200 g
Liście bazylii (suszone) - 2-3 g
Cynamon (kora) - kawałek wielkości paznokcia

Bazylię i cynamon włożyć do szklanego szczelnie zamykanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie zamknąć i ustawić je w ciepłym i słonecznym miejscu na okres 3-4 dni. Po upływie tego czasu spirytus zlać i połączyć z syropem. Syrop przygotowujemy z wody i cukru. Po wymieszaniu obydwu tych składników syrop należy zagotować, doprowadzając go do zawrzenia. Potem - do gorącego - wlać spirytus, w którym macerowaliśmy „korzenie”. Po ostudzeniu płyn przepuścić przez bibułę filtracyjną i wlać do butelki. Trunek można podawać od razu, najlepiej gdy ma temperaturę pokojową.

BAŻYNA CZARNA

40. Crowberry – skandynawski schnapps na owocach bagnówki czarnej (bażyny)

Bagnówka czarna (bażyna) jest roślina w Polsce ani nie znaną, ani nie wykorzystywaną. Biedniejsza północ znalazła dla niej wykorzystanie. Dojrzałe jagody tej niepozornej krzewinki choć bardzo bogate w witaminę C są czarne i prawie bez smaku, gdy jednak połączy się je z alkoholem można bardzo przyjemnie się zdziwić! W pełni dojrzałe, nieuszkodzone, opłukane i obsuszone owoce wsypujemy do szklanego zamykanego naczynia i zalewamy wódką czystą 40°, tak aby wódka dokładnie zakrywała owoce. Naczynie szczelnie zamykamy i ustawiamy w miejscu ciepłym i ciemnym na 1 - 3 miesiące. Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjna i napełniamy nim butelki. Trunek zdatny jest do spożycia od razu, ale aby był naprawdę smaczny powinien leżakować 4 - 6 miesięcy. Smak trunku zmienia się w miarę długości leżakowania. Im starszy tym lepszy. Chociaż są oczywiście i tacy smakosze, który za najlepszy uważają tez młody, z wyraźną nutka owocową. Trunek ma cudowny głęboko czerwony kolor, piękny aromat i wyborny smak.

BERBERYS ZWYCZAJNY

41. Nalewka berberysowa

Kilo owoców berberysu
Litr spirytusu 50°

Laska wanilii
Niewielki kawałek kłącza imbiru
500 g cukru

Owoce berberysu muszą być całkowicie dojrzałe, lekko nadmarznięte i absolutnie zdrowe. Należy je umyć pod bieżąca wodą, oczyścić, wsypać do szklanego naczynia, dodać przyprawy i cukier, a na końcu zalać alkoholem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym, słonecznym miejscu na dwa tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić, przefiltrować przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te szczelnie zakorkować i zalakować, po czym wynieść do chłodnej i ciemnej piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać przez minimum sześć miesięcy. Jest wyborna, o pięknej czerwonawej barwie, lekko kwaskowa i cierpkawa. Nalewka działa przeciwgorączkowo, zalecana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, uporczywych zaparciach i pomocniczo w anemii.

42. Poncz berberysowy

„Sok jagód berberysowych przechodzi w dobroci sok cytrynowy (...); do ponczu (...) wyśmienicie go zastępuje; 1 część soku berberysowego, 2 części cukru, 3-5 części araku lub rumu i 6 części wody wrzącej (wszystko to na wagę) dają najsmakowitszy poncz (...). Sok ten przygotowany sposobem następującym, przydatny jest do wszelkiego użycia, i długo daje się konserwować. Zebrane jagody dojrzałe, najlepiej gdy je mróz zwarzy, rozcierają się, i sok się z nich wyciska przez płótno; sok ten stoi spokojnie, aż męty opadną i sok zostanie zupełnie czysty; ten zlany ostrożnie zagotuje się raz, przecedzi, zleje do flaszek, doda na każdą flaszkę parę łyżek wina, zatka się mocno i flaszki obróci dnem do góry. Chować je należy w piwnicy chłodnej”. (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., Wilno 1845, t. I, s. 163-164). Trunek ten wskazany jest w leczeniu zaziębienia, grypy, anginy, jako środek przeciwgorączkowy, a pomocniczo w

reumatyzmie, jak również przy niedokrwistości i dla poprawy trawienia.

43. Rosyjska nastojka na liściach berberysu

Suszone liście berberysu - 100 g
Wódka czysta 40-50° - 1/2 l

Rozdrobnione ususzone liście berberysu wsypać do szklanego naczynia, zalać je wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, postawić w ciepłym miejscu na tydzień. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, wlać do butelki. Nalewkę przyjmuje się 2-3 razy dziennie po 30 kropli na wodę lub cukier. Nalewka ta to specyfik przynoszący ulgę w rozmaitych dolegliwościach wątroby (łącznie z kamicą pęcherzyka żółciowego), a także działający przeciwkrwotocznie w przypadku krwawień z kobiecych narządów rodnych (zalecane głównie w okresie poporodowym) i pobudzający macicę.

44. Likier berberysowy

Owoce berberysu - 0,5 kg
Wódka czysta 1 l
Rum - 25 g
Cukier - 200 g
Woda 200 ml
Kora cynamonu - kawałek wielkości paznokcia
Skórka cytrynowa - kawałek wielkości paznokcia
Kłącze tataraku (suszone) - kawałek wielkości paznokcia

Zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe owoce berberysu wsypać do szklanego naczynia i dokładnie rozgnieść, dodać pozostałe składniki

(z wyjątkiem cukru i wody), zalać wódką zmieszana z rumem, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 2 tygodnie. Po tym czasie nastój zlać, połączyć z syropem przygotowanym z wody i cukru, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie likier powinien dojrzewać przez 3 miesiące.

BEZ CZARNY

45. Likier bzowy I

600 g owoców bzu czarnego
Litr wytrawnego czerwonego wina gronowego
Pół laski wanilii
600 g cukru
2 litry wody
2 litry spirytusu 96°

Całkowicie dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone owoce bzu czarnego umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i lekko rozgnieść. Do owoców wlać wino i dodać wanilię. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w widne, ciepłe miejsce. Potem płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Teraz przygotować syrop z wody i cukru (syrop należy gotować przez dwadzieścia minut), potem wystudzić, zmieszać ze spirytusem i uzyskanym wcześniej nastojem owocowym. Odstawić trunek na tydzień, przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i umieścić w zimnym miejscu. Trunek powinien dojrzewać przez sześć miesięcy. Jest wyborny.
Likier bzowy ma działanie odtruwające, jest jednocześnie słabym środkiem przeciwbólowym i wspaniałym naturalnym środkiem ułatwiającym wypróżnianie się.

46. Likier bzowy II

Litr świeżego soku z owoców bzu czarnego (można go pozyskać bądź przy użyciu sokowirówki, bądź odciskając ręcznie przez płótno; do soku dodajemy cukier: na litr soku trzy-cztery g kwasku cytrynowego i szklanka cukru) mieszamy z litrem spirytusu 50° i 100 g cukru, następnie naczynie, w którym znajdują się te połączone ze sobą składniki, szczelnie zamykamy, aby alkohol nie wietrzał, i odstawiamy w ciepłe i ciemne miejsce na co najmniej miesiąc. Po tym czasie likier można już pić. Jest on nieco mdły, ale za to bardzo zdrowy. Likier bzowy ma działanie odtruwające, jest jednocześnie słabym środkiem przeciwbólowym i wspaniałym naturalnym środkiem ułatwiającym wypróżnianie się.

47. Likier bzowy III

Cukier - 0, 5 kg,
Miód jasny płynny - 2 łyżki
świeży sok z owoców bzu czarnego - 1 l,
ziele angielskie - 3-4 szt.
wódka czysta 50° - 1l,
koniak 150 ml,
cynamon - kawałek wielkości paznokcia,
goździk korzenny - 1 szt.
sok z 1 cytryny
sok z 1/2 pomarańczy

Do soku z bzu czarnego dodać pozostałe składniki z wyjątkiem wódki i miodu i gotować na wolnym ogniu przez 15 minut, potem zlać, przecedzić, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i połączyć z wódką i miodem. Bardzo dokładnie wymieszać, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać około 3-4 tygodni.

48. Duński schnapps bzowy

W pełni dojrzałe, zdrowe, nieuszkodzone owoce bzu czarnego (ostrożnie oderwane od zielonych szypułek) opłucz szybko pod bieżącą wodą. 80 dag jagód wsyp do szklanego zamykanego naczynia i zalej je 350 g wódki czystej 40°. Naczynie szczelnie zamknij i odstaw na 2 - 4 tygodnie (a nawet dłużej, do 3 miesięcy) w miejsce ciepłe, ale ciemne. Po upływie tego okresu płyn zlej, przefiltruj przez bibułę filtracyjną i napełnij nim butelki. Te ostatnie wynieś do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać od 3 miesięcy do pół roku. Jeśli wydaje ci się zbyt esencjonalny możesz rozcieńczyć go wódką czystą. Po rozcieńczeniu powinien się „przegryzać" 2 - doby. Schnapps bzowy ma przepiękny ciemnoczerwony kolor. Trunek podaje się do picia gdy ma temperaturę pokojową.

49. Wino bzowe

12 litrów soku z owoców bzu czarnego
3 kg cukru
Sok z 5 cytryn
Drożdże typu Malaga lub Portwein

Wycisnąć sok z owoców, dodać sok cytrynowy i cukier. Mieszać dotąd, aż cukier zupełnie się rozpuści. Potem otrzymany płyn zaszczepić drożdżami. Po zakończeniu fermentacji i zupełnym sklarowaniu się wina przelać je do butelek, te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wino pić nie wcześniej niż po pół roku leżakowania. Wino bzowe ma działanie odtruwające, jest jednocześnie słabym środkiem przeciwbólowym i wspaniałym naturalnym środkiem ułatwiającym wypróżnianie się.

50. Bzowa whisky

Litr soku z dojrzałych owoców bzu czarnego
1,4 litra whisky
250 g cukru
3 goździki

Sok wyciśnięty z dojrzałych owoców bzu czarnego filtrować dotąd, aż stanie się zupełnie klarowny. Zagotować go z cukrem oraz goździkami i pozostawić do wystygnięcia. Teraz dolać whisky, wymieszać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i wlać do butelek. Te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Bzowa whisky jest tym lepsza, im dłużej dojrzewa. A powinna dojrzewać przez co najmniej sześć miesięcy. Bzowa whisky ma działanie odtruwające, jest jednocześnie słabym środkiem przeciwbólowym i wspaniałym naturalnym środkiem ułatwiającym wypróżnianie się.

51. Wódka bzowa

0,5 kg owoców bzu czarnego
Cytryna
0,75 litra wódki czystej 45°
0,5 kg cukru
0,5 litra wody

Umyte, obrane, zupełnie zdrowe i nie uszkodzone owoce wsypać do szklanego naczynia, dodać do nich sok z cytryny i zalać to wszystko wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić na słońcu i pozostawić tam przez sześć tygodni. Potem wódkę zlać, przecedzić i dosłodzić syropem z wody i cukru. Odstawić na tydzień. Po tym czasie wódkę przecedzić przez bibułę filtracyjną, wlać do butelek, te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinna dojrzewać co najmniej dwa miesiące. Wódka bzowa ma działanie

odtruwające, jest jednocześnie słabym środkiem przeciwbólowym i wspaniałym naturalnym środkiem ułatwiającym wypróżnianie się.

52. Truneczek bzowy

2 litry (licząc objętościowo) owoców bzu czarnego
2 litry wody
Kilo cukru
Sok z cytryny
Kawałek niemielonego cynamonu, długości 10 cm
3 goździki
Ćwierć laski wanilii
0,5 litra białego wytrawnego wina gronowego
Litr spirytusu 80°

Wszystkie składniki (z wyjątkiem spirytusu) zmieszać ze sobą i podgrzać do zawrzenia, często mieszając. Pozostawić do wystygnięcia, a następnie przecedzić. Teraz do otrzymanego płynu dolać spirytus, trunek przelać do butelek, te zakorkować i zalakować, a następnie wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać w ciemności przez minimum sześć-osiem tygodni. Trunek ten ma działanie odtruwające, jest jednocześnie słabym środkiem przeciwbólowym i wspaniałym naturalnym środkiem ułatwiającym wypróżnianie się.

53. Nalewka bzowa

Kilo owoców bzu czarnego
Litr spirytusu 96°
250 g cukru
0,5 litra wody

Całkowicie dojrzałe, nie uszkodzone i zupełnie zdrowe owoce szybko opłukać pod bieżącą wodą, z lekka osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym miejscu na cztery tygodnie. Po tym czasie alkohol zlać, przefiltrować i dodać doń syrop z cukru i wody. Odstawić na tydzień, ponownie przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować i zalakować, wreszcie wynieść do piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Nalewka bzowa ma działanie odtruwające, jest słabym środkiem przeciwbólowym i wspaniałym naturalnym środkiem ułatwiającym wypróżnianie się.

BIEDRZENIEC ANYŻ, ANYŻEK

54. Nalewka anyżówka

15 g całych, nie zmielonych owoców biedrzeńca anyżu
5 g owoców anyżu gwiazdkowego (badianu)
Laska wanilii
5 goździków
20 dag cukru
Sok z cytryny
Litr spirytusu 50°

Wszystkie składniki wsypać do szklanego naczynia, zalać spirytusem, naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym miejscu na trzydzieści dni. Potem nalewkę przecedzić przez bibułę filtracyjną i odstawić na minimum trzy miesiące, aby dojrzewała. Należy ją pić schłodzoną do 8-10°C. Ma barwę brązowawą do prawie zupełnie przezroczystej, zapach alkoholu z wyraźnie anyżowym, słodkawym akcentem. Smak korzenny. Nalewkę można stosować w nieżycie żołądka i jelit, wzdęciach, niestrawności, astmie (pomocniczo), nieżycie i stanach zapalnych górnych dróg oddechowych. Działanie

lecznicze tej nalewki przejawia się przede wszystkim w obrębie przewodu pokarmowego, na który działa rozkurczowo, jednocześnie korzystnie wpływając na proces trawienia i przyswajania przez organizm składników pokarmowych. Wspomnieć jeszcze należy o jej niewielkim działaniu moczopędnym (ze względu na zawartość anyżu gwiazdkowego, czyli badianu).

55. Likier anyżowy

40 g świeżych nasion anyżu (anyżku)
1 g cynamonu
500 g cukru
Litr wódki czystej 40°

Zmieszać ze sobą nasiona anyżu, cynamon i cukier, wsypać do szklanego naczynia i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie wietrzał, po czym odstawić w ciepłe, słoneczne miejsce na sześć tygodni. Po upływie tego czasu płyn ostrożnie zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, które musi się szczelnie zakorkować i zalakować. Butelki należy wynieść do piwnicy, gdzie likier powinien dojrzewać jeszcze przez trzy miesiące. Pić lekko ochłodzony, do 10-12°C, po jedzeniu, na poprawienie trawienia.

56. Rosyjski likier anyżowy

Na 1 l 90° spirytusu - 40 g nasion anyżu, 5 ziarnek kolendry, niewielki kawałek kory cynamonu, oraz syrop z 0,5 l wody i 40 dag cukru.

Do naczynia z wąskim wlotem wlać spirytus i korzenie na 2 miesiące. Po upływie tego czasu wlać syrop cukru i wody, po czym odstawić na jeszcze tydzień, tyle, że co 2 dni należy silnie naczyniem

potrząsać. Uzyskany płyn przefiltrować przez bibułę filtracyjną, wlać do butelek i wynieść do ciemnej i chłodnej piwnicy. Wyprodukowany likier doskonale smakuje, i dobrze się przechowuje.

57. Ratafia anyżkowa

Spirytus 96° - 1 l
Woda 200 g
Cukier - 200 g
Anyżek (nasiona) - 30 g
Cynamon (kora) - 1 g
Skórka pomarańczowa - 3 g

Anyżek, cynamon i skórkę pomarańczową, włożyć je do szklanego szczelnie zamykanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie zamknąć i ustawić je w ciepłym i słonecznym miejscu na okres 3-4 dni. Po upływie tego czasu spirytus zlać i połączyć z syropem. Syrop przygotowujemy z wody i cukru. Po wymieszaniu obydwu tych składników syrop należy zagotować, doprowadzając go do zawrzenia. Potem - do gorącego - wlać spirytus, w którym macerowaliśmy „korzenie". Po ostudzeniu płyn przepuścić przez bibułę filtracyjną i wlać do butelki. Trunek można podawać od razu, najlepiej gdy ma temperaturę pokojową.

BLUSZCZYK KURDYBANEK

58. Nalewka bluszczykowa

2 g suszonego ziela bluszczyku kurdybanku (Glechoma hederacea)
Litr wódki czystej 50°

20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym. Trunek podawać schłodzony do 5-6°C. Nalewka zdecydowanie poprawia przemianę materii, pobudza wydzielanie soków żołądkowych, zwiększa przepływ żółci z pęcherzyka żółciowego do dwunastnicy, przeciwdziała nieżytom żołądka i jelit. Prócz tego korzystnie oddziałuje na moczowody, znajduje również zastosowanie w leczeniu górnych dróg oddechowych.

BOLDO – DRZEWO BOLDU

59. Nalewka Boldo

5 g suszonych liści boldo (Pneumus boldo)
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Liście włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym. Trunek podawać schłodzony do 5-6°C. Nalewka zalecana jest w leczeniu zaburzeń trawienia i zbyt skąpego wydzielania soków żołądkowych; przywraca prawidłową perystaltykę jelit, działa słabo moczopędnie.

BORÓWKA WYSOKA (AMERYKAŃSKA)

60. Nalewka na owocach borówki wysokiej

Owoce borówki wysokiej
Spirytus 96° - 1/2 l
Sok borówkowy - 250 ml
Woda - 250 ml
Cukier

Świeże, zdrowe umyte borówki wsypać do słoja i zasypać je cukrem, dając na 1 kg borówek 70 dag cukru. Otwór słoja obwiązać gazą. Słój postawić na słońcu na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały sok zlewamy. Jeśli nie rozpuścił się wszystek cukier, zalewamy borówki wodą, dokładnie mieszamy, a następnie tę wodę zlewamy i dodajemy do soku borówkowego. Teraz łączymy to ze spirytusem i odstawiamy na 2-3 doby. Po tym czasie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek i wynosimy je do piwnicy. Nalewkę można pić po 3-6 miesiącach.

BORÓWKA CZERNICA (CZARNA JAGODA)

61. Wódka jagodówka

Kilo owoców borówki czernicy (czarnej jagody)
3 goździki
Kawałek (około 5 cm dł.) cynamonu
Kawałek kłącza imbiru

Kilo cukru
0,5 litra spirytusu 96°
0,5 litra wina gronowego białego wytrawnego
1,5 litra wody

Umyte i osuszone zdrowe, dojrzałe jagody zmieszać z przyprawami, zalać winem i gotować tak długo, aż się rozgotują. Wsypać cukier do miski, wylać nań zagotowaną masę, przykryć i postawić na dwanaście godzin w zimnie. Po tym czasie uzyskaną płynną masę przecedzić przez ściereczkę i poczekać, aż się ustoi. Zlać z wierzchu sok, filtrować go dotąd, aż stanie się klarowny, następnie podgrzać Do gorącego wlać spirytus, przelać do butelek, zakorkować i wynieść do piwnicy. Uzyskany trunek można pić już po dwóch tygodniach. Jest bardzo smaczny. Trunek ten wykazuje pewne działanie regulujące procesy trawienne, wywiera korzystny wpływ na błony śluzowe żołądka i jelit, łagodząc ich stany zapalne, przeciwdziała lekkim biegunkom, nieżytom żołądka i jelit oraz brakowi apetytu. Zalecany jest w przeziębieniu, grypie, anginie, zapaleniu płuc, oskrzeli, a pomocniczo w gruźlicy.

62. Likier jagodowy I

0,5 kg czarnych jagód
0,5 litra spirytusu 70°
125 g cukru
0,5 litra wody

Umyte, dojrzałe i zdrowe owoce rozgnieść w szklanym naczyniu, zalać spirytusem, naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie zwietrzał, i odstawić w ciepłe, słoneczne miejsce na cztery-sześć tygodni, często mieszając. Po tym czasie nastój przecedzić, sporządzić syrop z cukru i wody, zagotować, ostudzić, wreszcie wymieszać obydwa płyny. Uzyskany likier raz jeszcze przecedzić i... pić. Trunek ten wykazuje pewne działanie regulujące procesy

trawienne, wywiera korzystny wpływ na błony śluzowe żołądka i jelit, łagodząc ich stany zapalne, przeciwdziała lekkim biegunkom, nieżytom żołądka i jelit oraz brakowi apetytu. Zalecany jest w przeziębieniu, grypie, anginie, zapaleniu płuc, oskrzeli, a pomocniczo w gruźlicy.

63. Likier jagodowy II

600 g czarnych jagód (owoców borówki czernicy)
Litr wytrawnego czerwonego wina gronowego
Pół laski wanilii
600 g cukru
2 litry wody
2 litry spirytusu 96°

Całkowicie dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone owoce borówki czernicy umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i lekko rozgnieść. Do owoców wlać wino i dodać wanilię. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w widne, ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Teraz przygotować syrop z wody i cukru (syrop należy gotować przez dwadzieścia minut, potem wystudzić), zmieszać ze spirytusem i uzyskanym wcześniej nastojem owocowym. Odstawić trunek na tydzień, przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i umieścić w zimnym miejscu. Powinien dojrzewać przez sześć miesięcy. Jest wyborny. Trunek ten wykazuje pewne działanie regulujące procesy trawienne, wywiera korzystny wpływ na błony śluzowe żołądka i jelit, łagodząc ich stany zapalne, przeciwdziała lekkim biegunkom, nieżytom żołądka i jelit oraz brakowi apetytu. Zalecany jest w przeziębieniu, grypie, anginie, zapaleniu płuc, oskrzeli, a pomocniczo w gruźlicy.

64. Likier jagodowy III

Owoce czarnych jagód (borówki czernicy) - 1 litr (licząc objętościowo)
Sok pomarańczowy - 1 szklanka
Sok z czarnej porzeczki - 1 szklanka
Cukier - 0,5 kg
Koniak - 1 l
Spirytus 96° - 50 g

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe owoce czarnych jagód dokładnie rozgnieść i zlać koniakiem, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na 3 dni. Sok pomarańczowy i porzeczkowy oraz spirytus i cukier zmieszać ze sobą, podgrzać, aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru (ale nie dopuścić do wrzenia!), a następnie wlać do nastoju jagodowego. Naczynie zamknąć i odstawić na 2 doby. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać przez 3 miesiące.

65. Duński schnapps jagodowy

Zdrowe, nieuszkodzone, w pełni dojrzałe jagody (borówki czernice) płuczemy, osuszamy i napełniamy nimi w 2/3 zamykany słój szklany. Następnie wlewamy czystą 40° wódkę tak aby zakryła owoce. Słój zamykamy szczelnie i umieszczamy w ciemnym miejscu o temperaturze pokojowej na 3-4 miesiące. Po tym czasie płyn zlewamy, jeśli zachodzi taka potrzeba filtrujemy go przez bibułę filtracyjną i rozlewamy do butelek. Butelki wynosimy do piwnicy na pół roku, aby trunek dojrzał. Po tym czasie można go już podawać na stół, a pije się go gdy ma temperaturę pokojową. Schnapps jagodowy ma piękny niebieskawoczerwonawy kolor i ciekawy jagodowy smak. Im schnapps dłużej leżakuje, robi się tym lepszy.

66. Listkówka borówkowa

Wódka czysta - 1 l
Młodziutkie liście borówki czernicy - 1 garść
Młodziutkie liście borówki brusznicy - 1 garść

Zbiera się wpół rozwinięte pączki liściowe i młodziutkie listki borówek. Następnie rozsypuje się je cienką warstwą na papierze i lekko podsusza w przewiewnym i zacienionym miejscu. Gdy zwiędną napełnia się nimi aż po wręby szklane naczynie i zalewa do pełna wódką. Naczynie szczelnie zamykamy i ustawiamy w ciepłym i ciemnym miejscu na 2-3 dni. Gdy wódka wybarwi się na piękny zielony kolor płyn zlewamy i filtrujemy. Zlewamy do butelek. Napitek jest gotowy do użycia. Ma ciekawy smak.. Pije się ją po 25 g, w przypadku zaburzeń żołądkowo-jelitowych i biegunki.

BORÓWKA BRUSZNICA

67. Nalewka borówkowa

Kilo owoców borówki brusznicy
Litr spirytusu 96°
250 g cukru
Litr wody

Czyste, zdrowe, całkowicie dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia i lekko pognieść, po czym wlać spirytus i ostrożnie zamieszać. Naczynie szczelnie zamknąć, aby alkohol nie wietrzał, i trzymać na słońcu, aż czerwone owoce borówek zupełnie zbieleją, co powinno nastąpić po trzech-czterech tygodniach. Po tym czasie przygotować syrop z wody i cukru, zagotować, ostudzić i do ostudzonego wlać przecedzony przez bibułę filtracyjną nastój borówkowy. Nastój wymieszać z syropem, raz jeszcze przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je i zalakować, po czym wynieść do

piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać najmniej dwanaście miesięcy. Trunek ten wykazuje pewne działanie regulujące procesy trawienne, wywiera korzystny wpływ na błony śluzowe żołądka i jelit, łagodząc ich stany zapalne, przeciwdziała lekkim biegunkom, nieżytom żołądka i jelit oraz brakowi apetytu. Wreszcie zalecany jest w przeziębieniu, grypie, anginie, zapaleniu płuc, oskrzeli, a pomocniczo w gruźlicy.

68. Rosyjska nalewka borówkowo–wiśniowa

Wódka czysta 40-50° - 1 l
Koniak 40° - ½ l
Owoce borówki brusznicy - 1,2 kg
Wiśnie sokówki - ½ kg
Miód jasny płynny (patoka) - 2 łyżki stołowe
Sok z ½ cytryny

Do szklanego naczynia wsypać umyte i obsuszone zdrowe i w pełni dojrzałe borówki i wiśnie, zalać je wódką zmieszaną z koniakiem. Naczynie szczelnie zamknąć i na 2 tygodnie postawić w ciepłym i ciemnym miejscu. Po tym czasie alkohol zlać, dodać miód i dokładnie wymieszać. Odstawić na jeszcze 2-3 dni. Nalewkę przecedzić przez bibułę filtracyjną. Można używać od razu, lub dopiero po 6 miesięcznym okresie dojrzewania. Nalewka ma piękny czerwony kolor, piękny zapach i bardzo charakterystyczny słodko kwaśny smak z leciutką nutką cierpkawej goryczki.

69. Likier borówkowy I

Owoce borówki brusznicy (czerwonej) - 1 litr (licząc objętościowo)
Sok ananasowy - 1 szklanka
Sok z czerwonych porzeczek - 1 szklanka

Cukier - 0,5 kg
Koniak - 1 l
Spirytus 96° - 50 g

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe owoce borówki dokładnie rozgnieść i zlać koniakiem, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na 3 dni. Sok ananasowy i porzeczkowy oraz spirytus i cukier zmieszać ze sobą, podgrzać, aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru (ale nie dopuścić do wrzenia!), a następnie wlać do nastoju żurawinowego. Naczynie zamknąć i odstawić na 2 doby. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać przez 3 miesiące.

70. Likier borówkowy II

Owoce borówki brusznicy - 1 kg
Cukier - 1 kg
Spirytus 96° - 1 l
Woda - 1 l

Zdrowe, czyste i w pełni dojrzałe owoce wsypujemy do szklanego naczynia i zalewamy spirytusem. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 2 tygodnie, od czasu do czasu nim potrząsając. Po upływie tego czasu przygotowujemy syrop z wody i cukru, zagotowując go dwa razy. Syrop studzimy lekko i wlewamy do naczynia z borówkami i spirytusem. Naczynie ponownie zamykamy i odstawiamy na następne dwa tygodnie. Po tym czasie trunek zlewamy, filtrujemy, rozlewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy

71. Likier borówkowy III

600 g owoców borówki brusznicy
Litr wytrawnego czerwonego wina gronowego
Pół laski wanilii
600 g cukru
2 litry wody
2 litry spirytusu 96°

Całkowicie dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone owoce borówki brusznicy umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i lekko rozgnieść. Wlać wino i dodać wanilię. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w widne, ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Teraz przygotować syrop z wody i cukru (syrop należy gotować przez dwadzieścia minut, potem wystudzić), zmieszać ze spirytusem i uzyskanym wcześniej nastojem owocowym. Odstawić trunek na tydzień, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować, zalakować i umieścić w zimnym miejscu. Trunek powinien dojrzewać przez sześć miesięcy. Jest wyborny. Smak ma bardzo charakterystyczny, leciutko ściągający, kolor czerwonawy. Przyjemny, choć ledwo wyczuwalny zapach owoców borówki. Trunek ten wykazuje pewne działanie regulujące procesy trawienne, wywiera korzystny wpływ na błony śluzowe żołądka i jelit, łagodząc ich stany zapalne, przeciwdziała lekkim biegunkom, nieżytom żołądka i jelit oraz brakowi apetytu. Wreszcie zalecany jest w przeziębieniu, grypie, anginie, zapaleniu płuc, oskrzeli, a pomocniczo w gruźlicy.

72. Likier borówkowy IV

Kilo dojrzałych owoców borówki brusznicy
Litr wódki czystej 45°
Pół litra wody
500 g cukru

Owoce borówki brusznicy muszą być całkowicie zdrowe, pięknie wybarwione na czerwono, nie uszkodzone. Należy je dokładnie umyć pod bieżącą wodą, rozłożyć cienką warstwą i osuszyć. Następnie umieszczamy je w szklanym naczyniu i zalewamy wódką, naczynie szczelnie zamykamy, aby alkohol nie wietrzał, i trzymamy na ciepłym, słonecznym parapecie przez dwa-trzy tygodnie, aż owoce zbieleją. Potem płyn zlewamy, przecedzamy przez bibułę filtracyjną i dolewamy syrop z cukru i wody. Gotowy likier jeszcze raz filtrujemy, rozlewamy do butelek, które korkujemy i lakujemy, a następnie wynosimy do piwnicy. Powinien dojrzewać długo. Pić można oczywiście wcześniej, ale najlepszy będzie dopiero po roku. Trunek ten wykazuje pewne działanie regulujące procesy trawienne, wywiera korzystny wpływ na błony śluzowe żołądka i jelit, łagodząc ich stany zapalne, przeciwdziała lekkim biegunkom, nieżytom żołądka i jelit oraz brakowi apetytu. Zalecany jest w przeziębieniu, grypie, anginie, zapaleniu płuc, oskrzeli, a pomocniczo w gruźlicy.

73. Brusznicówka duńska

2 szklanki cukru
1 szklanka wody
4 szklanki borówek brusznic
skórka z jednej cytryny
2 szklanki wódki czystej 50°
1 szklanka białego słodkiego wina

Z cukru i wody przygotować syrop i ostudzić go. Borówki lekko rozgnieść, ale nie robić z nich miazgi, zalać wódką, dodać skórkę cytrynową i syrop. Odstawić na 4 - 6 tygodni. Po tym czasie przecedzić, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i zlać do butelek. Trunek powinien dojrzewać pół roku, lecz do picia nadaje się już po miesiącu.

74. „Piwo" brusznicowe

„W Syberii robią z brusznic napój smaczny i zdrowy sposobem następującym: weź 40 funtów żytniego miałko poszrutowanego słodu zalewa się 20 garncy wrzącej wody, po zmieszaniu rozciek słodowy nalewa się w duże garnki i stawia na kilka godzin do pieca, poczem wyjęty, gdy ostygnie dodaje się do niego 4 garnce rozgniecionych brusznic i stawia znowu do pieca lub do ognia, aż zawre; potem cedzi się mieszanina przez gęsty przetak, dla oddzielenia skórek; płyn przecedzony ciepło zlewa się do butelek i stawia w piwnicy, gdzie wkrótce zaczyna się burzyć. Po ukończonem rojeniu ściąga się płyn czysty do innego naczynia lub butelki. Napój ten ma smak bardzo przyjemny, kwaskowaty, w nalaniu musuje i trwa kilka lat bez zepsucia." (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., t. I, s. 210). Koniecznie jeszcze trzeba dodać, że ćwierć szklanki takiego napoju, wypijane w okresie 6 - 8 tygodni przed snem, bardzo wzmacnia żołądek.

BREKINIA – BRZEKINIA – JARZĄB BREKINIA

75. Wódka brekiniówka wytrawna

10 litrów czystego soku brekiniowego
Kilo cukru
70 g drożdży

Wódkę pędzi się z owoców brekinii (brzekinii). Są one z kształtu jajowate lub jajowato-podługowate, brunatnawe albo brunatnozielonkawe, lśniące, biało kropkowane, wielkości orzecha laskowego. Zerwane bezpośrednio z drzewa nie nadają się do

użycia, ale gdy nieco poleżą, nabierają smaku dość przyjemnego, winnokwaskowatego.A oto, jak się robi wspomnianą wódkę. Z uleżałych owoców brekinii wycisnąć sok. Połączyć sok z cukrem i wymieszać, aż cukier całkowicie się rozpuści. Uzyskany w ten sposób płyn zakazić drożdżami i poddać fermentacji. Po jej zakończeniu płyn poddać destylacji. Otrzymamy w ten sposób alkohol o mocy 60-70°. Alkohol rozcieńczamy teraz czystym sokiem brekiniowym w proporcji: część alkoholu na dwie części soku. Wódkę odstawiamy na dwa tygodnie. Po tym czasie przecedzamy ją, przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy, gdzie powinna dojrzewać przez co najmniej pół roku. Pita z umiarem, skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia. Działa wzmacniająco na żołądek, ułatwia trawienie, pobudza wydzielanie żółci i soków żołądkowych.

76. Brekiniak

20 kg owoców brekinii
2 kg cukru
70 g drożdży

Całkowicie dojrzałe, uleżałe owoce brekinii miażdżymy dokładnie, aby wypuściły jak najwięcej soku, dodajemy do niego cukier, mieszamy, aż się cukier rozpuści, zaszczepiamy drożdżami i poddajemy fermentacji. Po jej ustaniu odciskamy płyn i poddajemy go destylacji. Uzyskujemy w ten sposób czysty alkohol o mocy 60-70°. Uzyskany alkohol rozcieńczamy teraz czystą przegotowaną i odstaną wodą w proporcji: część alkoholu na dwie części wody. Następnie brekiniak przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i odstawiamy do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać przez co najmniej pół roku. Brekiniak skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia.

BRZOSKWINIA ZWYCZAJNA

77. Brzoskwiniówka I

Kilo bardzo dojrzałych brzoskwiń
200 g cukru
Łyżka stołowa płynnego miodu
2 goździki
6-8 pestek
0,25 litra spirytusu 96°

Brzoskwinie przepołowić, wyjąć pestki. Pokroić owoce dość drobno, włożyć do szklanego naczynia, dodać miód, goździki i pestki brzoskwiniowe, wyjęte z twardej łupiny i lekko rozgniecione, na to wlać spirytus. Naczynie szczelnie zamknąć i trzymać w ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej przez cztery-sześć tygodni, często nim potrząsając. Po tym czasie płyn zlać, owoce wycisnąć, uzyskany z nich sok dolać do nastoju, wszystko to przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Z 200 g cukru i ćwierć litra wody przygotować syrop. Do gorącego syropu wlać nastój, dokładnie wymieszać, raz jeszcze przefiltrować, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Brzoskwiniówka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Jest wyborna i aromatyczna. Trunek ten można pomocniczo stosować do zwalczania anemii (w owocach jest dość dużo łatwo przyswajalnego żelaza), a także na wzmocnienie serca i naczyń krwionośnych.

78. Brzoskwiniówka II

1 litr soku z brzoskwiń (najlepiej nie klarowanego)
200 g cukru
1 łyżka stołowa jasnego płynnego miodu (patoki)

2-3 ziarnka angielskiego ziela (pimenty)
6 - 8 migdałów
1/2 litra spirytusu 96°

W szklanym naczyniu wszystkie składniki połączyć ze sobą. Naczynie szczelnie zamknąć i trzymać w ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej przez okres 2-3 tygodnie, często nim potrząsając. Po tym czasie płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Z cukru, miodu i 1/4 litra wody przygotować syrop. Do gorącego syropu wlać nastój, dokładnie wymieszać, raz jeszcze przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Brzoskwiniówka powinna dojrzewać przez 6 miesięcy, ale ostatecznie można ja pić już po 2 tygodniach. Jest wyborna i aromatyczna. Należy ją podawać schłodzoną do około 15oC. Można podawać ja razem z kawą.

79. Duński schnapps brzoskwiniowy

Weź 10 - 15 świeżych, w pełni dojrzałych, zdrowych i nieuszkodzonych brzoskwiń obierz je z wierzchniej skórki, usuń z nich pestki i podziel na ćwiartki. Następnie umieść je w szklanym naczyniu. Potem owoce zalewamy 40° wódką czystą tak, aby zakrywała brzoskwinie na 2 palce. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy je w ciepłe i ciemne miejsce na 3-4 miesiące . Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy go przez bibułę filtracyjną i przelewamy do butelek. Butelki wynosimy do piwnicy, aby trunek dojrzewał jeszcze pół roku. Po tym czasie można go już podawać na stół. Pije się go ogrzany do temperatury pokojowej. Ma piękną barwę i cudowny, niepowtarzalny aromat.

80. Likier brzoskwiniowy

24 dojrzałe brzoskwinie
6-8 pestek
250 g cukru
Kawałek kory cynamonu
5 goździków
Litr wódki czystej 40°

Brzoskwinie przepołowić, wyjąć pestki. Pokroić owoce dość drobno, włożyć do szklanego naczynia, dodać 6-8 pestek brzoskwiniowych wyjętych z twardej łupiny i lekko rozgniecionych, na to wlać wódkę połączoną z pozostałymi składnikami. Naczynie szczelnie zamknąć i trzymać w ciemnym miejscu w temperaturze pokojowej przez cztery-sześć tygodni, często nim potrząsając. Po tym czasie płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. I mamy gotowy likier. Jest wyborny i aromatyczny. Trunek ten można pomocniczo stosować do zwalczania anemii (w owocach jest dość dużo łatwo przyswajalnego żelaza), a także na wzmocnienie serca i naczyń krwionośnych.

81. Wódka brzoskwiniówka wytrawna

10 litrów czystego soku brzoskwiniowego
4 litry przegotowanej ciepłej wody
3 kg cukru
75 g drożdży

Zmieszać ciepłą wodę z sokiem brzoskwiniowym i rozpuszczonym cukrem. Uzyskany w ten sposób płyn zaszczepić drożdżami i poddać fermentacji. Po jej zakończeniu przedestylować. Otrzymamy w ten sposób alkohol o mocy 60-70°. Rozcieńczamy go czystym sokiem brzoskwiniowym w proporcji: część alkoholu na dwie części soku. Potem odstawiamy brzoskwiniówkę na dwa tygodnie. Po tym czasie alkohol przecedzamy, przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i odstawiamy do piwnicy, gdzie brzoskwiniówka powinna dojrzewać przez co najmniej pół roku. Pita z umiarem, skutkuje w

niestrawności i na polepszenie trawienia. Ponadto trunek ten można pomocniczo stosować do zwalczania anemii (w owocach jest dość dużo łatwo przyswajalnego żelaza), a także na wzmocnienie serca i naczyń krwionośnych.

82. Nalewka brzoskwiniowa I

Litr spirytusu 96°
Litr świeżego, nieklarowanego soku brzoskwiniowego

Sok wyciśnięty z całkowicie zdrowych i przejrzałych (owoce twarde się nie nadają) brzoskwiń wlać do naczynia szklanego, a później powoli dodać spirytus. Nie mieszać. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na tydzień. Po tym czasie spirytus i sok powinny się już ze sobą dokładnie przegryźć. Nalewka jest mętna i chociaż jej wygląd nie jest ciekawy, za to smak i zapach wynagradzają tę wadę Nalewka jest wyborna, delikatna, a jednocześnie mocna, słodkawa z odcieniem kwaskowym.
Trunek ten można pomocniczo stosować do zwalczania anemii (w owocach jest dość dużo łatwo przyswajalnego żelaza), a także na wzmocnienie serca i naczyń krwionośnych.

83. Nalewka brzoskwiniowa II

Bierzemy całkowicie dojrzałe owoce brzoskwiń, myjemy je, pozbawiamy pestek, odkładamy dziesiątą część, resztę krajemy na ćwiartki, umieszczamy w szklanym bądź ceramicznym naczyniu i zalewamy spirytusem 96°, aż alkohol dobrze zakryje owoce. Naczynie szczelnie zamykamy, by alkohol nie zwietrzał, i stawiamy w piwnicy na trzy-cztery miesiące. Potem płyn zlewamy i dodajemy cukru (100 g na litr). Skoro tylko cukier się rozpuści, nalewkę filtrujemy przez bibułę, przelewamy do butelek, które korkujemy i

lakujemy. Nalewka powinna jeszcze dojrzewać w piwnicy przez sześć miesięcy. Jest wyborna, o specyficznym, delikatnym zapachu brzoskwiniowym z gorzkawym odcieniem i takimż smaku. Trunek ten można pomocniczo stosować do zwalczania anemii (w owocach jest dość dużo łatwo przyswajalnego żelaza), a także na wzmocnienie serca i naczyń krwionośnych.

84. Nalewka brzoskwiniowa III

1 litr spirytusu 96°
1 litr nieklarowanego soku brzoskwiniowego
5 łyżek miodu jasnego płynnego (patoki)
kardamon mielony
cynamon mielony

Sok oraz miód wlać do szklanego naczynia, a później powoli dodać doń spirytus. Dodać cynamonu - na końcu noża. Nie mieszać. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na tydzień, od czasu do czasu potrząsając nim. Po tym czasie spirytus, sok i miód powinny się już ze sobą dokładnie „przegryźć". Nalewka jest mętna i chociaż jej wygląd nie jest ciekawy, to za to smak i zapach wynagradzają tę wadę. Nalewka jest wyborna, delikatna, a jednocześnie mocna, lekko słodkawa z odcieniem kwaskowym. Należy ja pić schłodzona do około 15°C. Można nią popijać piernik domowej roboty...

BRZOZA BRODAWKOWATA

85. Wino brzozowe (z soku brzozowego)

10 litrów soku brzozowego

2,5 kg cukru
20 g kwasku cytrynowego
Drożdże typu Sherry

Sok połączyć z kwaskiem cytrynowym i cukrem. Mieszać dotąd, aż cukier zupełnie się rozpuści. Potem otrzymany płyn zaszczepić drożdżami. Po zakończeniu fermentacji i zupełnym sklarowaniu się otrzymanego wina przelać je do butelek, te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wino pić nie wcześniej niż po pół roku leżakowania. Wino brzozowe czyści krew, oczyszcza organizm z toksyn rozmaitego pochodzenia, poprawia przemianę materii i działa ogólnie wzmacniająco. A oto stary, oryginalny XIX-wieczny przepis na pozyskiwanie soku z brzozy: „Wiosną przed rozwinięciem pączków ciągnie brzoza tyle soków z ziemi, iż ten niekiedy z końców gałązek kroplami spływa. Sok ten, czyli oskoła, zbiera się za pomocą małej drewnianej rynienki, która się poniżej wywierconego od strony południowej ukośnie do góry otworu przytwierdza; otwór ten robi się na 1-2 cali w głąb pnia (głębszy otwór mniej daje oskoły i szkodliwy jest drzewu), a pod rynienkę stawia naczynie, do którego oskoła spływa tak obficie, iż z drzewa wielkiego zbiera się jej na dobę 5-10 garncy. Im wyżej wywierca się otwory, tym lepszy będzie sok, a w mniejszej coraz ilości; najlepszy spływa z gałęzi grubych na 2-3 cale. Płynienie oskoły trwać może 10-14 dni, ale po tak znacznej utracie pożywnego soku częstokroć obumiera drzewo. Bez widzialnego uszkodzenia drzewu można puszczać z niego oskołę przez dwie doby, po czem dziura szczelnie zatyka się drewnianym czopkiem i zamazuje maścią z gliny i świeżego krowieńca. Sok brzozowy jest przezroczysty i słodkawy. Za pomocą warzenia (czyli gotowania - A. J. S.) można go doprowadzić do gęstości syropu cukrowego, a nawet pewien rodzaj cukru otrzymać. Wieśniacy z oskoły brzozowej za pomocą rojenia (fermentacji - A.S.) robią sobie nader przyjemny słodko-kwaskowaty, chłodzący długo napój. Nalana na gniazdo octu wkrótce w tęgi zamieni się ocet. Można też z niej robić trunek do wina szampańskiego podobny, sposobem następującym. Weź 10 garncy świeżej oskoły, cukru funtów 8, warz to w kotle pobielanym, aż czwarta część wywrze, zdejmując pilnie szumowiny, przecedź

przez gęste sukno i zlej do beczułki (może być balon szklany - A. J. S.); gdy ostygnie do stopnia miernego ciepła, wlej 3 łyżki świeżych ogrzanych białych drożdży, po czem nastąpi fermentacja, czyli rojenie; w ciągu rojenia dodaj 2 garnce starego francuskiego albo reńskiego wina i na 4 cienkie płatki pokrajane cytryny, odrzuciwszy z nich nasiona. Po ukończonem rojeniu, nieco niepełna beczułka mocno się szpuntuje, i stawia w piwnicy, gdzie 4 tygodnie w zupełnej spokojności zostawać powinna; po upłynięciu tego czasu ściąga się trunek ostrożnie, aby go nie zamącić, i zlewa do butelek niepełno trochę; butelki korkują się, oblewają żywicą (można oczywiście lakiem, czy nawet stearyną - A. J. S.), i chowają w chłodnej piwnicy do użycia. W medycynie sok brzozowy, mianowicie toczony z gałęzi ma moc rozpuszczającą i czyszczącą krew; urynę mocno pędzi, ostrość humorów łagodzi, leczy uparte świerzby i wyrzuty skórne nawet wstąpione wewnątrz skutecznie na powierzchnię ciała wyprowadza. Nie mniej dzielny jest w affektacyach szkorbutycznych, pomocny na kamień, uśmierza srogie boleści tej choroby, i dalsze formowanie się kamienia dzielnie wstrzymuje. Za lekarstwo powinien używać się świeży, na czczo, po szklance co 45 minut, aż do czterech szklanek na dobę; przy tem chory ma używać ciągłego ruchu. Jeśli by zbyt odymał żołądek, można go przed użyciem przegotować. Chcąc go zachować od zepsucia i w świeżości długi czas, zlewa się świeży do butelek, a do każdej z nich na wierzch trochę oliwy; tak zakorkowane chować należy w chłodnej piwnicy albo lodowni”. (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., t. I, s. 20-22).

86. Nalewka na pączkach brzozowych

Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Pączki brzozowe (świeże) - 50 g
Miód pszczeli jasny płynny (patoka) - 1-2 łyżeczki do herbaty

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą w szklanym szczelnie zamykanym naczyniu. Odstawić na 2 tygodnie, zlać, przecedzić, pić w razie potrzeby 2-3 razy dziennie po 25 g. Jest to dość skuteczny środek mający zastosowanie w leczeniu zaburzeń żołądkowych oraz stanów zapalnych jamy ustnej i dziąseł.

87. Nalewka na pączkach brzozowych z propolisem

Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Pączki brzozowe (świeże) - 50 g
Miód pszczeli jasny płynny (patoka) - 1-2 łyżeczki do herbaty
Sok brzozowy - 100 g
Propolis - 100 g

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą w szklanym szczelnie zamykanym naczyniu. Odstawić na 2 tygodnie, zlać, przecedzić, pić w razie potrzeby raz dziennie po 25 g Jest to dość skuteczny środek, który działa ogólnie wzmacniająco, oczyszcza organizm z rozmaitych toksyn, poprawia przemianę materii i przeciwdziała w powstawaniu kamieni w pęcherzu moczowym.

BUK POSPOLITY

88. Nalewka na orzeszkach bukowych

Kilo świeżych orzeszków bukowych (bukwi)
Litr spirytusu 70°
5-6 goździków
5 g mielonego cynamonu

Skórka z pomarańczy
250 g cukru
0,25 litra wody

Orzeszki wyłuskać z twardych łupin, zagotować, potem ostudzić, osuszyć, drobno posiekać, wsypać do szklanego naczynia i zalać alkoholem. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić na słońcu na cztery tygodnie (w tym okresie trzeba naczyniem często potrząsać). Po czterech tygodniach wyjąć orzeszki, a na ich miejsce włożyć cynamon, goździki i skórkę pomarańczową. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na jeszcze tydzień. Po tygodniu płyn zlać, przefiltrować i wlać do gorącego syropu z wody i cukru. Jeszcze raz przefiltrować, przelać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać około sześciu miesięcy. Jest doskonały, wonny, aromatyczny, z wyraźnym posmakiem orzeszków bukowych.
Trunek ten zalecany jest w wyczerpaniu psychicznym.

BURAK ZWYCZAJNY

89. Nalewka buraczana

Litr spirytusu 96°
Litr świeżego soku wyciśniętego z buraków ćwikłowych

Sok wlać do szklanego naczynia, powoli dodać spirytus, ostrożnie zamieszać. Szczelnie zamknąć i odstawić do lodówki na dwadzieścia cztery godziny. Po tym czasie spirytus i sok powinny się już dokładnie przegryźć. Nalewka jest mocna, niezbyt smaczna, o charakterystycznym buraczanym posmaku. Należy ją pić schłodzoną do 10-12°C. Zalecana jest na poprawienie trawienia.

BYLICA BOŻE DRZEWKO

90. Wino bylicowe

50 g ziela bylicy bożego drzewka
2 małe mandarynki
5-6 migdałów
1 litr białego wytrawnego wina
50 g dobrego koniaku 40°

Ziele, migdały i pokrojone w plasterki mandarynki (ze skórką) zalać w szklanym naczyniu winem zmieszanym z koniakiem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na 2 tygodnie. Potem płyn zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Pić - w razie konieczności - po małym kieliszku schłodzone do temperatury pokojowej.. Ma ono barwę żółtawą do zielonkawobrunatnej, zapach wina z „korzenno-gorzkawym" akcentem. Smak słodkawo-korzenno-gorzkawy.

91. Skandynawska nalewka na zielu bylicy „bożego drzewka"

50 g świeżych, zdrowych kwitnących pędów bylicy „bożego drzewka"
350 g wódki czystej 40°

Składniki umieścić w szklanym zamykanym naczyniu, odstawić je na 2 - 4 dni (maksymalnie na tydzień!). Po upływie tego czasu płyn zlej, przefiltruj przez bibułę filtracyjną, przelej do butelek i podaj na stół. Nalewka ma barwę zielonkawą, balsamiczny aromat, a w smaku jest korzenno - gorzkawa.

BYLICA PIOŁUN

92. Wino piołunowe

60 g ziela bylicy piołunu
100 ml spirytusu 70°
Litr wina czerwonego wytrawnego

Suszone, rozdrobnione ziele piołunu zalać spirytusem i odstawić w szczelnie zamkniętym naczyniu na dwadzieścia cztery godziny. Następnie dolać litr wina czerwonego wytrawnego, znów szczelnie zamknąć naczynie i postawić w ciepłym miejscu. Po tygodniu przecedzić, wycisnąć i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Wino ma barwę czerwonobrunatną, przyjemnie pachnie, jest bardzo gorzkie. Wino piołunowe pobudza wydzielanie soków żołądkowych, ułatwia trawienie i przyswajanie składników pokarmowych przez organizm, pobudza wydzielanie żółci, działa bakteriobójczo i bakteriostatycznie w obrębie przewodu pokarmowego, przyśpiesza przemianę materii i działa słabo moczopędnie. Zalecane jest szczególnie w ciężkiej niestrawności, niedokwaśności, a nawet bezsoczności, w nieżycie żołądka i jelit, uporczywych zaparciach oraz (co ciekawe) w wyniszczających biegunkach, wymiotach i dolegliwościach śledziony.

93. Nalewka piołunowa

Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Ziele piołunu - 20 g

Miód lipowy płynny (patoka) - 2 łyżki stołowe
Wszystkie składniki zmieszać ze sobą w szklanym szczelnie zamykanym naczyniu. Odstawić na 2 tygodnie, zlać, przecedzić, pić po łyżeczce do herbaty w razie niestrawności.

94. Nalewka typu absynt

30 g świeżego ziela bylicy piołunu
5 g świeżego ziela bylicy pospolitej
Litr spirytusu 70°

Rozdrobnione zioła wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie zamknąć szczelnie i odstawić na siedemdziesięć dni do naciągnięcia. Po tym czasie płyn zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Nalewkę odstawić na sześć miesięcy, aby dojrzała. Potem można już ją pić, najlepiej schłodzoną do 6-8°C. Nalewka ma piękną zielonkawą barwę i bardzo przyjemny aksamitny zapach charakterystyczny dla piołunu, z lekko drażniącą nutą. W smaku jest bardzo gorzka, ale kto się w niej rozsmakuje, będzie ją pił w niewielkich ilościach z prawdziwą przyjemnością. Nalewka absyntowa pobudza wydzielanie soków żołądkowych, ułatwia trawienie i przyswajanie składników pokarmowych przez organizm, pobudza wydzielanie żółci, działa bakteriobójczo i bakteriostatycznie w obrębie przewodu pokarmowego, przyśpiesza przemianę materii i działa słabo moczopędnie. Zalecana jest szczególnie w ciężkiej niestrawności, niedokwaśnośności, a nawet bezsoczności, w nieżycie żołądka i jelit, uporczywych zaparciach oraz (co ciekawe) w wyniszczających biegunkach, wymiotach i dolegliwościach śledziony.

BYLICA PONTYJSKA (CZARNOMORSKA)

95. Nalewka szwedzka na zielu bylicy czarnomorskiej („morskim piołunie”) (przepis XVIII–wieczny)

Bierze się 4 - 6 świeżych, zdrowych, nieuszkodzonych, nieobeschniętych kwitnących wierzchołków pędów bylicy morskiej (Artemisia maritima), umieszcza je w szklanym zamykanym naczyniu i zalewa 750 gramami wódki czystej 40°. Naczynie się zamyka i ustawia w miejscy ciemnym i ciepłym na 2-3 doby. Następnie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjna i przelewamy do butelek. Trunek powinien dojrzewać kilka tygodni. Jeśli jest zbyt esencjonalny mieszamy go z czystą wódką, a pijemy dopiero po kilku dniach, gdy zdąży się „przegryźć".

BYLICA POSPOLITA

96. Sandomierska nalewka na ziele bylicy pospolitej

Bierze się 4 - 6 świeżych, zdrowych, nieuszkodzonych, nieobeschniętych kwitnących wierzchołków pędów bylicy pospolitej (Artemisia vulgaris), umieszcza je w szklanym zamykanym naczyniu i zalewa 750 gramami wódki czystej 40°. Naczynie się zamyka i ustawia w miejscy ciemnym i ciepłym na 2-3 doby. Następnie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjna i przelewamy do butelek. Trunek powinien dojrzewać kilka tygodni. Jeśli jest zbyt esencjonalny mieszamy go z czystą wódką, a pijemy dopiero po kilku dniach, gdy się „przegryzie".

CEBULA ZWYCZAJNA– CEBULA JADALNA

97. Wino cebulowe

350 g cebuli obranej z wierzchniej łuski
150 g miodu pszczelego
Litr wina białego wytrawnego
100 ml winiaku

Cebulę zmiksować, dodać do niej miód i dokładnie wymieszać. Odstawić na godzinę. Po godzinie dolać wino zmieszane z winiakiem, naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym miejscu. Po siedmiu dniach wino zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i pić po 25 g raz dziennie. Ma barwę żółtawobiałą, niezbyt miły, charakterystyczny cebulowy smak i zapach. Wino cebulowe obniża ciśnienie krwi, działa bakteriostatycznie i bakteriobójczo. Korzystnie wpływa na perystaltykę jelit, działa przeciwbiegunkowo (słabo), obniża poziom cukru we krwi, wskazane jest w leczeniu anginy, grypy, przeziębienia. Uważa się je za niezły środek pomocniczy w kuracji stwardnienia tętnic. Przejawia lekkie działanie moczopędne, pomaga w leczeniu kamicy nerkowej, nieżytów jelit, pomaga w zwalczaniu robaków pasożytujących w przewodzie pokarmowym. Jest również dość skuteczne w zwalczaniu uporczywych zaparć i reguluje częstotliwość oddawania stolców. Ma też właściwości przeciwkaszlowe i wykrztuśne.

98. Wódka cebulowa

0,5 litra spirytusu 96°
0,5 litra przegotowanej wody
500 g cebuli
50 g owoców bzu czarnego
5-6 dużych ząbków czosnku

Cebulę, czosnek i owoce bzu zmiksować i pozostawić w spokoju przez osiem dni. Następnie przecedzić kilkakrotnie przez filtr do

kawy, aż płyn stanie się przejrzysty, i zmieszać ze spirytusem połączonym z wodą. Pić raz dziennie, na noc, po kieliszku. Nalewka nie ma ani ładnego zapachu, ani tym bardziej smaku, jednak jest bardzo pożyteczna. Jej działanie lecznicze jest szerokie. Obniża ciśnienie krwi, działa bakteriostatycznie i bakteriobójczo. Korzystnie wpływa na perystaltykę jelit, działa przeciwbiegunkowo (słabo), obniża poziom cukru we krwi, wskazana jest w leczeniu anginy, grypy, przeziębienia. Uważa się ją za niezły środek pomocniczy w kuracji stwardnienia tętnic. Ale to jeszcze nie wszystko. Przejawia bowiem lekkie działanie moczopędne, pomaga w leczeniu kamicy nerkowej, nieżytów jelit, w zwalczaniu robaków pasożytujących w przewodzie pokarmowym. Jest również dość skuteczna w zwalczaniu uporczywych zaparć i reguluje częstotliwość oddawania stolców. Nie bez znaczenia są jej właściwości przeciwkaszlowe i wykrztuśne.

CERATONIA– SZARAŃCZYN – CHLEB ŚWIĘTOJAŃSKI

99. Likier ceratoniowy

50 g strąków ceratonii
10 g świeżego kłącza imbiru
10 g skórki pomarańczowej bądź cytrynowej
0,25 litra spirytusu 70°
0,5 kg cukru
0,5 litra wody
Wszystkie składniki zalewamy spirytusem w szklanym naczyniu, które szczelnie zamykamy. Po dwu dobach nastój przecedzamy przez bibułę filtracyjną i mieszamy z syropem z cukru i wody.

CHABER BŁAWATEK

100. Wino bławatkowe I

Wino z płatków kwiatowych chabra bławatka (Centaurea cyanus) odznacza się specyficznym smakiem, barwą i zapachem. A oto przepis: Cztery i pół-pięć kilo cukru należy rozpuścić w dwunastu litrach wrzącej wody. Po zupełnym ostudzeniu roztworu dodaje się cztery litry (licząc objętościowo) płatków kwiatowych chabra bławatka, trzy cytryny dokładnie umyte i pokrojone w cienkie plasterki (bez pestek!) i zakaża drożdżami piekarniczymi, których dodaje się 4 dag. Teraz należy poczekać, aż ta mieszanina sfermentuje. Po zakończeniu fermentacji płyn należy dokładnie przecedzić i dolać do niego sześć litrów dobrego słodkiego czerwonego wina, po czym odstawić, aż się sklaruje. Gotowe wino przelewamy do butelek, korkujemy i lakujemy. Pite w umiarze działa tak samo jak napar. Wino bławatkowe pobudza przemianę materii, korzystnie wpływa na trawienie, ponadto jest specyfikiem moczopędnym i słabo żółciopędnym, przeciwbakteryjnym i przeciwzapalnym. Zaleca się go również w kamicy moczowej i niewydolności krążenia.

101. Wino bławatkowe II

0,5 kg świeżych płatków kwiatowych chabra bławatka (Centaurea cyanus)
1,5 kg cukru
3 litry wody
70 g drożdży typu Tokaj

Płatki kwiatowe chabra bławatka należy wsypać do szklanego słoja i zasypać cukrem. Słój zakryć gęstą tkaniną (żeby uniemożliwić dostęp do jego środka owadom i kurzowi), postawić na parapecie okiennym w pełnym słońcu na trzy tygodnie. W tym czasie płatki bławatka zmienią kolor na różowy i puszczą sok. Po trzech tygodniach przygotować balon winiarski, zagotować trzy litry wody z kilogramem cukru. Przelać do balonu płatki bławatka z sokiem i dolać uprzednio zagotowaną z cukrem i ostudzoną wodę. Zaszczepić drożdżami. Balon zakorkować, umieścić rurkę fermentacyjną i odstawić w ciepłe miejsce na siedem tygodni. W tym czasie powinna zakończyć się fermentacja. Należy wtedy wino zlać, przecedzić i odstawić do sklarowania. Gdy się sklaruje, przelewamy do butelek, wstawiamy do piwnicy, gdzie powinno leżakować przez minimum trzy miesiące, po czym można już pić. Wino bławatkowe pobudza przemianę materii, korzystnie wpływa na trawienie, a ponadto jest specyfikiem moczopędnym, słabo żółciopędnym, przeciwbakteryjnym i przeciwzapalnym. Zaleca się je również w kamicy moczowej i niewydolności krążenia.

CHRZAN POSPOLITY

102. Wino chrzanowe

150 g świeżo wykopanego korzenia chrzanu
Litr wina wytrawnego białego
100 ml spirytusu 50°

Korzenie chrzanu oczyścić, oskrobać z wierzchniej skórki, po czym utrzeć na drobnej tarce, a następnie zalać winem zmieszanym ze spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym miejscu na dwadzieścia cztery godziny. Potem wino zlać, przecedzić przez

bibułę filtracyjną i pić trzy razy dziennie przed głównymi posiłkami po 25 g. Powinno się je podawać schłodzone do 8-10°C. Jest zupełnie przezroczyste, ma barwę żółtawą, zapach winny z leciutkim ostrym, drażniącym akcentem. Ma specyficzny smak, z lekkim posmakiem chrzanu. Jest to wino witaminowe, wzmacniające żołądek, czyszczące krew, dezynfekujące jamę ustną, wzmacniające dziąsła. Przejawia działanie grzybobójcze, bakteriobójcze oraz niewielkie moczopędne, pobudza wydzielanie soków trawiennych, zaleca się je w kamicy nerkowej, a także w zwykłej niestrawności.

CIDREIRA – PALCZATKA CYTRYNOWA

103. Nalewka Cidreira

2 g trawy palczatki cytrynowej (Cymbopogon citratus)
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Trawę włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym. Trunek podawać schłodzony do 5-6°C. Nalewka zalecana jest w leczeniu zaburzeń trawienia i zbyt skąpego wydzielania soków żołądkowych.

CYKORIA PODRÓŻNIK

104. Nalewka cykoriowa

50 g korzenia cykorii
0,25 litra spirytusu 70°

Rozdrobniony, wysuszony korzeń cykorii wsypać do szklanego naczynia, zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić na słońcu na trzy tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i przelać do butelek. Te zakorkować i zalakować. Nalewkę pić po łyżeczce do kawy w szklance wody dwa razy dziennie. Jest to lek w dolegliwościach wątroby.

105. Szwedzki schnapps z korzeni cykorii

Korzenie cykorii wykopuje się na wiosnę lub na jesieni, gdy zawierają najwięcej cennych substancji. Korzenie dokładnie i szybko myjemy szczotką pod bieżąca wodą, rozkładamy je cienką warstwą i obsuszamy. Potem kroimy w talarki i wsypujemy do szklanego zamykanego naczynia. Na korzenie wlewa się tyle 40° wódki czystej, aby zakryła je ona na 2 palce. Naczynie zamykamy i odstawiamy w miejsce ciemne i ciepłe na 2 tygodnie. Po tym czasie płyn zlewa się i filtruje przez bibułę filtracyjną. Trunek pije się, gdy ma temperaturę pokojową. Ten trunek jest wytrawny, nieco i nieco gorzkawy.

„CYNAMON BIAŁY” – KORZYBIEL BIAŁY

106. Nalewka egzotyczna na korze korzybiela białego

Do szklanego naczynia wkładamy pokruszony 12 - 15-centymetrowy kawałek kory korzybiela (cynamonu białego) i zalewamy ją 500 g czystej 40° wódki. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 7 - 10 dni w miejsce ciepłe i ciemne. Po tym czasie płyn zlewamy i jeśli jest taka potrzeba filtrujemy przez bibułę filtracyjną. Następnie wlewamy do butelki, a tę wynosimy do piwnicy na 30 - 100 dni, aby trunek odpowiednio dojrzał. Po tym czasie można go już podawać na stół, po ogrzaniu do temperatury pokojowej. Jego zapach przypomina zarówno zapach goździków, jak i cynamonu. Jest „korzenny” i rozgrzewający.

CYNAMONOWIEC CEJLOŃSKI

107. Duński schnapps cynamonowy

Schnapps cynamonowy jest bardzo aromatyczny i słodkawo - pikantny. Smak i zapach zależy od gatunku użytego cynamonu, a jest ich kilka: Cinnamomum ceylanicum - Cynamonowiec cejloński (najlepszy, najwartościowszy, o najlepszym smaku i aromacie), Cinnamomum burmannii - Cynamonowiec jawajski, Cinnamomum cassia, syn. Cinnamomum aromaticum - Cynamonowiec wonny - cynamonowiec kasja - cynamonowiec chiński, Cinnamomum iners - Cynamonowiec indonezyjski, Cinnamomum loureirii - Cynamonowiec sajgoński, Cinnamomum massoia - Cynamonowiec nowogwinejski, Cinnamomum oliverii - Cynamonowiec australijski, Cinnamomum tanula - Cynamonowiec indyjski. Kora każdego z wyżej wymienionych cynamonów nadaje się do przygotowania trunku: Do szklanego naczynia wkładamy pokruszony 7-centymetrowy kawałek

kory cynamonowej i zalewamy ja 250 g czystej 40° wódki. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 7 - 10 dni w miejsce ciepłe i ciemne. Po tym czasie płyn zlewamy i jeśli jest taka potrzeba filtrujemy przez bibułę filtracyjną. Następnie wlewamy do butelki, a te wynosimy do piwnicy na 30 - 100 dni, aby schnapps dojrzał. Po tym czasie można go już podawać na stół, po ogrzaniu do temperatury pokojowej.

108. Nalewka cynamonowa

Kawałek kory cynamonowej
8 g zmielonego cynamonu
150 g brązowego cukru
Litr winiaku

Wszystkie składniki umieścić w szklanym naczyniu i postawić w ciepłym miejscu na trzy-cztery tygodnie. Naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie wietrzał, a potem codziennie nim potrząsać, by zawartość dokładnie mieszała się ze sobą. Następnie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie napój winien dojrzewać przez co najmniej sześć miesięcy. Będzie jednak lepszy, gdy postoi jeszcze dłużej. Trunek ten korzystnie wpływa na układ trawienny, wzmacnia żołądek, poprawia apetyt i przyspiesza trawienie. Można go zalecić jako łagodnie działający środek pomocniczy przy niestrawności, a także w lekkim zatruciu pokarmowym.

CYTRYNA

109. Zitronello

6 cieniutko ostruganych skórek z cytryn (bez spodniej białej gąbczastej warstwy albedo)
spirytus 96°- 0.6 l
woda - 0,9 l
cukier - 350 g

Do szklanego naczynia włożyć skórki, zalać je spirytusem, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na 2-3 dni. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić, a następnie sporządzić syrop z wody i cukru. Połączyć syrop z alkoholem, wlać do butelek i odstawić na minimum 4 tygodnie. Po tym czasie trunek nadaje się już do picia.

110. Zitronello Brasil

5 cieniutko ostruganych skórek z cytryn (bez spodniej białej gąbczastej warstwy albedo)
0.5 l spirytusu 96°
1 l wody
400 g ciemnego cukru trzcinowego

Do szklanego naczynia włożyć skórki, zalać je spirytusem, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na 2-3 dni. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić, a następnie sporządzić syrop z wody i cukru. Połączyć syrop z alkoholem, wlać do butelek i odstawić na minimum 4 tygodnie. Po tym czasie trunek nadaje się już do picia.

111. Mleko cytrynowe

1 cytryna
300 g spirytusu 96°
0.5 l mleka
500 g cukru
3-4 cm laski waniliowej

Cytrynę przekrawamy na pół i wyciskamy z niej sok. Sok z cytryny, razem z wyciśniętą cytryna i wanilią zalewa się spirytusem i w szczelnie zamkniętym naczyniu odstawia na około 2 tygodnie. Po tym czasie płyn się odcedza, miesza z mlekiem i miksuje na jednolita masę. Po ochłodzeniu w lodówce do 12 - 15°C można podawać na stół. Przy dłuższym przechowywaniu alkohol i mleko maja tendencje do rozdzielania się. Dlatego przed kolejnym podaniem trunku należy nim mocno wstrząsnąć, aby składniki znów się ze sobą dobrze połączyły.

112. Duński schnapps cytrynowy I

Skórki owoców cytrusowych składają się z 2 warstw - kolorowej, bardzo bogatej w olejki eteryczne i goryczki noszącej miano flavedo i wewnętrznej, białej, gąbczastej, która nosi nazwę albedo. Bierze się cztery skórki cytrynowe, usuwa z nich warstwę albedo (bo daje ona niemiły gorzki smak), umieszcza w szklanym zamykanym naczyniu i zalewa 1 l 40° wódki czystej. Naczynie szczelnie się zamyka i ustawia w ciepłym i ciemnym miejscu na okres jednego tygodnia. Po tym okresie płyn należy zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i wynieść do piwnicy aby dojrzewał jeszcze około 1 miesiąca. Schnapps cytrynowy ma piękny złocisty kolor i świeży, przyjemnego i aromatyczny smak. Jeżeli trunek jest dla nas zbyt esencjonalny, można go rozcieńczyć wódką czystą, i odstawić na 2-3 doby (a najlepiej na tydzień), aby się „przegryzł” i dopiero wówczas podawać na stół.

113. Duński schnapps cytrynowy II

1-2 skórki z dużych cytryn ostruż jak najcieniej, żeby pozyskać tylko ich część kolorową - flavedo. Można skórek nie obkrawać, lecz ususzyć je w piekarniku, w temperaturze 60 - 75°C, w ciągu jednej godziny; stracą one wówczas nadmiar goryczy na rzecz słodyczy jaka się wytworzy podczas suszenia. Skórki należy włożyć do szklanego naczynia i zalać 250 g wódki czystej 40°. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy w miejsce ciepłe i ciemne na 3-6 dni. Maceracja nie może trwać dłużej, aby trunek nie stał się zbyt gorzki. Po upływie tego czasu płyn zlewamy, jeśli zachodzi taka potrzeba filtrujemy go przez bibułę filtracyjną i możemy podawać na stół, jeśli jest ogrzany do temperatury pokojowej. Jeżeli trunek wydaje się być zbyt esencjonalny, rozcieńcza się go wódką czystą. Po rozcieńczeniu powinien się „przegryzać" przez jeszcze 3-4 doby.

114. Nalewka cytrynowa słodka

Świeże skórki z 10 cytryn
4 litry spirytusu 96°
2 kg cukru
2 litry wody

Spirytus wlać do szklanego naczynia i wrzucić doń skórki cytrynowe. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwadzieścia cztery godziny. Potem spirytus zlać i przefiltrować przez bibułę. Sporządzić syrop z wody i cukru. Do gorącego syropu powoli wlać spirytus, dokładnie wymieszać, a potem płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną i wlać do butelek. Wynieść do piwnicy, niech dojrzewa sześć miesięcy. Uzyskamy wyborną nalewkę, klarowną, mocną, słodką, o zapachu cytrynowym. Spożywamy ją po schłodzeniu do 10-12°. Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby. Poza tym działa (słabo) przeciwgnilnie,

pobudza pracę jelit, wreszcie ma poważne znaczenie jako specyfik przeciwmiażdżycowy.

115. Cytrynówka

2 cytryny
0,5 litra wódki czystej 40°
Litr wody
100 g cukru
125 ml wody

Obrać cieniutko cytryny z wierzchniej żółtej skórki (czyli flawedo), zostawiając za to spodnią, białą skórkę (czyli albedo). Wycisnąć owoce, rozdrobnić i zmieszać je z litrem wody i 0,5 litra wódki, a następnie zagotować. Przygotować syrop ze 100 g cukru i 125 ml wody, ostudzić i dolać do pozostałych składników. Wymieszać wszystko intensywnie (najlepiej ubijaczką do piany) i na jeden dzień wstawić do lodówki. Następnie przefiltrować przez bibułę filtracyjną i wlać do butelki. Cytrynówka najlepiej smakuje mocno schłodzona do około 8-10°C. Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby. Poza tym działa (słabo) przeciwgnilnie, pobudza pracę jelit, wreszcie ma poważne znaczenie jako specyfik przeciwmiażdżycowy.

116. Ratafia cytrynowa

Spirytus 96° - 0,5 l
Skórka cytrynowa - 40 g
100 g wody
100 g cukru

Łupina okrywająca miąższ owocu cytryny składa się z dwu warstw - kolorowej, noszącej nazwę flavedo i białej, miękkiej zwanej albedo. Nam potrzebna będzie tylko warstwa flavedo, dlatego ostrym nożem ścinamy ją bardzo powierzchownie. Tak pozyskana skórkę wkładamy do szklanego, zamykanego naczynia i zalewamy spirytusem. Naczynie zamykamy i stawiamy w ciepłym i słonecznym miejscu na 6 - 8 tygodni. Po tym czasie spirytus zlewamy i łączymy go z syropem. Na 0,5 l spirytusu daje się syrop sporządzony ze 100 g wody i 100 g cukru. Cukier i wodę zagotowujemy, potem zestawiamy z ognia, odczekujemy kilka minut aby osiągnęła temperaturę około 80°C i do gorącego syropu powoli wlewamy ten spirytus, który zlaliśmy znad owoców. Następnie uzyskany płyn filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek, a te ustawiamy na okres 7 - 10 dni w ciepłym miejscu. Po tym czasie trunek nadaje się już do picia.

117. Nalewka cytrynowa I

Wódka czysta - 1/2 l
Cytryna - 2 szt.
Imbir (świeże kłącze) - kawałek wielkości paznokcia

Cytryny obrać jak najcieniej, obkrawając wyłącznie żółtą skórkę. Włożyć do szklanego naczynia, dodać imbir, zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na tydzień w ciepłe, ciemne miejsce. Zlać, przefiltrować, przelać do butelki i wynieść do piwnicy. Nalewkę można pić od razu, lub po dojrzeniu, co zabiera około pół roku.

118. Nalewka cytrynowa II

Wódka - 1/2 l
Koniak - 50 g

Skórka cytrynowa - 150 g
Cukier - 200 g
Woda - 250 ml

Świeżą skórkę cytrynową (tylko wierzchnią, żółtą warstwę!) umieścić w szklanym naczyniu, zalać ja wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić je w ciepłym miejscu na 6 tygodni. Po tym czasie nastój zlać i zmieszać z gorącym syropem przygotowanym z wody i cukru, dodać koniak. Nalewkę przefiltrować przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 6 tygodni.

CZĄBER OGRODOWY

119. Nalewka cząbrowa

2 g suszonego ziela cząbru
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym. Trunek podawać schłodzony do 5-6°C.

CZEREMCHA ZWYCZAJNA

120. Rosyjska nalewka czeremchowa

Winiak
Owoce czeremchy
Cukier

W pełni dojrzałe, czyste i zdrowe owoce czeremchy rozsypać cienką warstwa na tkaninie czy papierze, wystawić na 2-3 dni na słońce, tak aby owoce z lekka się pomarszczyły. Następnie zebrać je i umieścić w piekarniku w niezbyt wysokiej temperaturze, tak aby owoce nie upiekły się, a jedynie mocno podeschły. Potem należy owoce dokładnie rozgnieść, wsypać do szklanego naczynia, zalać winiakiem tak, aby tylko przykrywał czeremchę. Naczynie szczelnie zamknąć, odstawić na 6 - 8 tygodni, zlać, posłodzić do smaku, przefiltrować przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować, wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać 6 miesięcy. Pije się ja w razie potrzeby po - maksymalnie - 25 g dziennie.

CZEREŚNIA

121. Nalewka czereśniowa

Czereśnie białe
Spirytus 96° - 1/2 l
Sok czereśniowy - 250 ml
Woda - 250 ml
Cukier

Świeże, zdrowe umyte czereśnie wsypać do słoja i zasypać je cukrem, dając na 1 kg czereśni 70 dag cukru. Otwór słoja obwiązać

gazą. Słój postawić na słońcu na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały sok zlewamy. Jeśli nie rozpuścił się wszystek cukier, zalewamy czereśnie wodą, dokładnie mieszamy, a następnie tę wodę zlewamy i dodajemy do soku czereśniowego. Teraz łączymy to ze spirytusem i odstawiamy na 2-3 doby. Po tym czasie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek i wynosimy je do piwnicy. Nalewkę można pić po 3-6 miesiącach.

122. Nalewka czereśniowa

Czereśnie
Wódka czysta 40-50°
Miód lipowy płynny

Do szklanego naczynia nałożyć świeżych, czystych, w pełni dojrzałych czereśni, które wcześniej razem z pestkami rozgnietliśmy na jednolitą miazgę. Te miazgę zalać wódką w stosunku objętościowym 1:1, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na 12 godzin. Po tym czasie płyn zlać, przefiltrować. Do naczynia natomiast nasypać świeżych czereśni zalać je pozyskanym wcześniej nastojem tak, aby tylko je przykrywał. Naczynie znów szczelnie zamykamy i stawiamy w ciepłym ciemnym miejscu na 4-5 miesięcy. Po tym czasie nalewkę zlewamy i dodajemy do niej miód w ilości 1 łyżeczka na 1/2 l. Dokładnie mieszamy, aby miód się rozpuścił, Trunek filtrujemy, przelewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać przez jeszcze 6 miesięcy. Jeśli chcemy mieć nalewkę wytrawną (jest bardzo smaczna) nie dosładzamy jej miodem.

123. Schnapps z owoców czereśni ptasiej (dzikiej)

Czereśnia ptasia rośnie w lasach, choć co prawda niezbyt łatwo pozyskać z niej owoce, to jednak warto się pokusić, bo można z nich wyprodukować znakomity trunek, o bardzo specyficznym lekko gorzkawym smaku. Wiśniowy schnapps ma w piękny kolor i bogaty, cudowny smak z migdałową nutką. W pełni dojrzałymi, nieuszkodzonymi, wypłukanymi szybko pod bieżącą woda i osuszonymi owocami napełnia się szklane naczynie w 2/3 jego objętości i owce zalewa wódką czystą 40° tak, aby zakrywała owoce na 2 palce. Naczynie zamyka się szczelnie i ustawia w ciemnym i ciepłym (temperatura pokojowa) pomieszczeniu na 3 miesiące. Po tym czasie płyn zlewamy i jeśli jest taka konieczność filtrujemy go przez bibułę filtracyjną. Na stół podajemy gdy trunek ma temperaturę pokojową.

124. Wódka czereśniówka I

„Z czarnych [dzikich] czereśni pędzi się, za pomocą rojenia i destyllacyi, wódka znana pod imieniem wiszniówki (...) Sposób prosty postępowania jest następujący: Obrane z ogonków jagody tłuką się wespół z pestkami w stępie (tzn. w moździerzu); zwykle atoli 1/3 część tylko tłucze się z pestkami, reszta zaś rozciera się tak, aby pestki w całości zostały. Massa ta wrzucona do beczki (albo słoja - A. S.) bez dodatku wody, dobrze nakryta i w miejscu miernie ciepłym zostawia się przez 2-4 tygodni rojeniu, mieszając ją co drugi dzień należycie. Znaki ukończenia rojenia są, iż massa przestała się burzyć, że grube części opadły na dno, a na wierzchu płyn czysty pozostał, nareszcie iż zbliżona do otworu beczki świeca zapalona nie gaśnie; po tem wszystkiem massa już wyrojona, płynna, zlewa się do kotła destylacyjnego, ogień pod nim rozniecić, i massa miesza się dotąd, aż zawre, poczem (...) wyskok (alkohol - A. J. S.) zacznie się przekraplać. 20 garncy czereśni dają 2-2 1/2 garncy wybornej wódki”. (Józef Gerald-Wyżycki, Zielnik Ekonomiczno-Techniczny czyli Opisanie Drzew, Krzewów i Roślin dziko rosnących w Kraju, jako też przyswojonych, z pokazaniem użytku ich w Ekonomice,

Rękodziełach, Fabrykach i Medycynie domowej, z wyszczególnieniem jadowitych i szkodliwych oraz mogących służyć ku ozdobie ogrodów i mieszkań wiejskich, Ułożony dla gospodarzy i gospodyń, Wilno 1845, t. I, s.76). Pita w umiarze pobudza apetyt i korzystnie wpływa na trawienie.

125. Wódka czereśniówka II

Wódkę czereśniówkę przygotowuje się w następujący sposób: całe, mocno dojrzałe czereśnie (albo czerwone, albo białe, jest to obojętne) pozbawia się pestek (z wyjątkiem jednej piątej objętości masy owoców, które rozgniata się wraz z pestkami tak, aby i pestki pokruszyć) i rozgniata dokładnie, aby puściły jak najwięcej soku. Tę masę umieszcza się w słoju, zakaża drożdżami piekarniczymi i poddaje fermentacji. Podaję proporcje:

16 kg czereśni
2 kg cukru
70 g drożdży

Teraz należy czekać dwa-cztery tygodnie, aż ustanie burzliwa fermentacja alkoholowa. Po tym czasie odciska się sfermentowany płyn i poddaje go destylacji. Uzyskany alkohol o mocy 60-70° należy teraz rozcieńczyć czystym sokiem czereśniowym (część alkoholu na dwie części soku) wyciśniętym z całkowicie dojrzałych owoców. Czereśniówkę przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Czereśniówka powinna tam dojrzewać przez minimum rok, a najlepiej przez dwa lata. Jest wówczas doskonała w smaku, ma też specyficzny miły zapach. Pije się ją schłodzoną do temperatury 10-12°C. Czereśniówka skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia.

126. Ratafia czereśniowa

Czereśnie - 3 kg
Wódka czysta - 40-50°
Cukier
Cynamon - kawałek kory długości 3 cm

Umyte, zdrowe i w pełni dojrzałe owoce (najlepiej z odmian czerwonych, bardzo słodkich) należy rozgnieść na miazgę i odstawić na około 6 godzin, następnie dokładnie odcisnąć z nich sok, który należy pół na pół połączyć z wódką i cukrem i dokładnie wymieszać. Na 1 l płynu daje się 200 g cukru. Do otrzymanego w ten sposób płynu dodaje się, cynamon. Płyn wlewamy do szczelnie zamykanego szklanego naczynia i odstawiamy w ciepłe, widne, najlepiej silnie nasłonecznione miejsce na 6 tygodni. Po tym czasie trunek filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek i wynosimy do piwnicy na około 3 miesiące. Po tym czasie ratafia gotowa. Podaje się schłodzona do 18°C.

CZOSNEK POSPOLITY

127. Rosyjska nalewka czosnkowa

Wódka czysta - 750 g
5 - 7 ząbków czosnku
1 strąk (świeży) ostrej papryki
Cytryna - 1/2 szt.
Liść laurowy 1 szt.
Pieprz biały - 3 ziarna.

Ząbki czosnku obrać z wierzchniej skórki i razem z papryką, liściem laurowym i pieprzem umieścić w szklanym naczyniu. Zalać wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym ciemnym miejscy

na 3 dni. Płyn zlać, dodać doń sok z połowy cytryny, odstawić na 24 godziny. Przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelki.

128. Wino czosnkowe

250 g ząbków czosnku
100 g miodu pszczelego jasnego patoki
Litr wina białego wytrawnego
50 ml spirytusu 70°

Ząbki czosnku dokładnie obrać z łusek, utrzeć w miarę dokładnie, zalać winem zmieszanym z miodem i spirytusem, naczynie dokładnie zamknąć. Maceracja winna trwać czternaście dni. Po tym czasie wino zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i pić raz dziennie 25 ml przed posiłkiem. Wino jest żółtawobiałe, o charakterystycznym, niemiłym zapachu i smaku czosnku. Wino czosnkowe ma silne właściwości grzybobójcze, bakteriobójcze i bakteriostatyczne. Pozytywnie wpływa na przebieg procesów trawienia, działa żółciopędnie, zapobiega niestrawności, jest pomocne w leczeniu czerwonki, schorzeń górnych dróg oddechowych, anginy, grypy, zwykłego przeziębienia, stwardnienia tętnic, nadciśnienia tętniczego, cukrzycy, bezsenności i migreny.

129. Eliksir czosnkowy

250 g czosnku
Litr winiaku 40°

Ząbki czosnku obrać, dokładnie posiekać, wsypać do szklanego naczynia i zalać winiakiem. Naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie wietrzał. Maceracja winna trwać przez czternaście dni, koniecznie w pobliżu źródła ciepła, a jeszcze lepiej na słońcu.

Następnie płyn zlewamy, przecedzamy przez bibułę filtracyjną, rozlewamy do butelek, które korkujemy i lakujemy, a następnie ustawiamy w ciepłym miejscu (ponieważ czosnek lubi ciepło). Eliksir czosnkowy przechowuje się najwyżej rok. Powinno się go pić po dziesięć-dwadzieścia kropli dziennie. Dzięki temu zachowa się siłę i zdrowie do późnej starości.

DĄB BEZSZYPUŁKOWY

130. Truneczek żołędziowy

300 g zmielonych, wcześniej upalonych tak jak kawa naturalna, wyłuskanych żołędzi
2,5 litra wody
Szczypta sody oczyszczonej (ilość mieszcząca się na czubku noża)
1,75 kg cukru
Litr spirytusu 96°
Torebka cukru wanilinowego

Zmielone żołędzie zalać wrzątkiem i zamieszać. Dodać sodę. Odstawić na trzy kwadranse, po czym przefiltrować. Teraz dodać cukier i cukier wanilinowy, zagotować. Odstawić płyn do wystudzenia, następnie wymieszać go ze spirytusem. Truneczek przelać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy na sześć tygodni. Po tym czasie można go już pić. Nalewkę można stosować w nieżytach żołądka i jelit.

DEREŃ POSPOLITY

131. Nalewka dereniowa I

Owoce derenia
Spirytus 96° - 1/2 l
Sok dereniowy - 250 ml
Woda - 250 ml
Cukier

Świeże, zdrowe umyte owoce derenia wsypać do słoja i zasypać je cukrem, dając na 1 kg owoców derenia 70 dag cukru. Otwór słoja obwiązać gazą. Słój postawić na słońcu na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały sok zlewamy. Jeśli nie rozpuścił się wszystek cukier, zalewamy dereń wodą, dokładnie mieszamy, a następnie tę wodę zlewamy i dodajemy do soku dereniowego. Teraz łączymy to ze spirytusem i odstawiamy na 2-3 doby. Po tym czasie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek i wynosimy je do piwnicy. Nalewkę można pić po 3-6 miesiącach.

132. Nalewka dereniowa II

Kilo mocno dojrzałych owoców derenia właściwego
Litr spirytusu 70°
100 g miodu jasnego płynnego (patoki)

Czyste owoce derenia (najlepiej przejrzałe) dokładnie ponakłuwać drewnianą lub plastikową szpilką, włożyć do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na sześć miesięcy. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i dodać miód, po czym odstawić na jeszcze jeden miesiąc, aby nastój „przegryzł się" z miodem. Nalewkę winno się pić schłodzoną do temperatury 10-12°C. Ma ona barwę czerwonawą, przezroczystą, zapach alkoholu z leciutkim owocowym akcentem. Smak cierpkawo ściągający. Nalewka jest skuteczna w lekkich zaburzeniach żołądkowo-jelitowych i

niestrawności, ale przede wszystkim w przeziębieniu i grypie. Zaleca się ją także jako specyfik pomocniczy w leczeniu nadciśnienia.

133. Dereniak

Dojrzałe, pozbawione pestek owoce miksujemy i odstawiamy na dwanaście godzin. Po tym czasie odciskamy z miazgi sok i na jego litr dajemy 100 g cukru. Podgrzewamy, aż się cukier zupełnie rozpuści. Potem płyn zakażamy drożdżami (w ilości 70 g na 10 litrów płynu) i poddajemy fermentacji. Po jej ukończeniu i sklarowaniu się trunku przelewamy go do butelek, które korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Dereniak jest napojem o wspaniałym bukiecie. Pije się schłodzony do 12°C. Zaleca się go w złej przemianie materii, niedokrwistości i przeziębieniu, ponadto jako środek przeciwgorączkowy, łagodnie pobudzający i ogólnie wzmacniający.

134. Likier dereniowy I

600 g owoców derenia
Litr wytrawnego czerwonego wina gronowego
Pół laski wanilii
600 g cukru
2 litry wody
2 litry spirytusu 96°

Całkowicie dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone owoce derenia umyć, osuszyć, pozbawić pestek, wsypać do szklanego naczynia i lekko rozgnieść. Do owoców wlać wino i dodać wanilię. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w widne, ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Teraz przygotować syrop z wody i cukru (syrop należy gotować przez dwadzieścia minut, potem wystudzić), zmieszać ze spirytusem

i uzyskanym wcześniej nastojem owocowym. Odstawić trunek na tydzień, przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i umieścić w zimnym miejscu. Trunek powinien dojrzewać przez sześć miesięcy. Jest wyborny. Trunek ów to skuteczny środek zalecany przy bólach żołądka i wątroby. Jako lekarstwo zaleca się go głównie w zaburzeniach trawienia i innych dolegliwościach przewodu pokarmowego. Zmniejsza nadmierną fermentację jelitową, przeciwdziała wzdęciom, pobudza wydzielanie soków żołądkowych, poprawia perystaltykę jelit, pomaga w przyswajaniu składników pokarmowych.

135. Likier dereniowy II

Winiak - 2 l
Owoce derenia - 1 kg
Cukier - 0,5 kg
Woda - 0,5 kg
Miód lipowy lub wielokwiatowy - 1 łyżka stołowa

Zdrowe, świeże, czyste, w pełni dojrzałe owoce derenia wsypać do szklanego naczynia i zalać je winiakiem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe miejsce na 2 tygodnie, po tym czasie nastój zlać i połączyć z syropem sporządzonym z wody i cukru. Dokładnie wymieszać, jeszcze raz przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać przez 6 miesięcy.

DRAPACZ LEKARSKI

136. Nalewka z drapacza

5 g suszonego ziela drapacza
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Liście włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech - pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym. Trunek podawać schłodzony do 5-6°C. Nalewka zalecana jest w leczeniu zaburzeń trawienia i zbyt skąpego wydzielania soków żołądkowych; przywraca prawidłową perystaltykę jelit, działa słabo moczopędnie.

DYNIA ZWYCZAJNA

137. Nalewka dyniowa

Litr spirytusu 96°
Litr świeżego soku (nieklarowanego) z dobrze dojrzałej dyni
Sok z 10 mandarynek
Sok z 1 cytryny

Sok wlać do szklanego naczynia, powoli dodać spirytus, ostrożnie zamieszać. Szczelnie zamknąć i odstawić do lodówki na dwadzieścia cztery godziny. Po tym czasie spirytus i sok powinny się już dokładnie przegryźć. Trunek wyjąć z lodówki, wstrząsnąć naczyniem, aby połączyć ponownie spirytus i sok, gdyby się rozwarstwiły. Należy ją pić schłodzoną do 10-12°C. Nalewka ma działanie ogólnie wzmacniające.

DZIEWANNA WIELKOKWIATOWA

138. Nalewka dziewannowa

100 g płatków kwiatowych dziewanny wielkokwiatowej
0,5 litra spirytusu 70°

Płatki kwiatowe wsypać do szklanego naczynia, zalać je spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić na słońcu na trzy tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i przelać do butelek. Te zakorkować i zalakować. Nalewkę pić po dwadzieścia-trzydzieści kropli na wodę lub cukier dwa razy dziennie. Jest to lek stosowany w przeziębieniu.

DZIURAWIEC ZWYCZAJNY

139. Duński schnapps dziurawcowy

Nie myte (ale czyste!) w pełni rozwinięte, absolutnie zdrowe, nieuszkodzone i o niezmienionej barwie kwiaty dziurawca („świętojańskiego ziela) w ilości 50 g umieszczamy w szklanym naczyniu i zalewamy 700 g wódki czystej 40°. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy w ciepłe, ciemne miejsce na około 2 tygodnie. Po tym czasie płyn zlewamy i filtrujmy przez bibułę filtracyjną. Młody schnapps ma piękną ciemnoczerwoną barwę, która w miarę upływu czasu (podczas przechowywania) zmieni się najpierw na czerwonobrązową, a w końcu na ciemnobrązową. Jednocześnie zmieni się także i smak - stanie się łagodniejszy. Trunek ma unikalny nie tylko kolor, lecz również zapach i smak.

Jeżeli schnapps okaże się nazbyt esencjonalny można go rozcieńczyć czysta wódką. Po rozcieńczeniu nie pijemy go od razu, lecz dopiero po upływie kilku dni, aż mieszanina się „przegryzie”.

140. Wino dziurawcowe

50 g kwiatu dziurawca
5 g bylicy bożego drzewka
2 małe mandarynki
Litr białego wytrawnego wina
50 g dobrego koniaku 40°

Zioła i pokrojone w plasterki mandarynki (ze skórką) zalać w szklanym naczyniu winem zmieszanym z koniakiem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie. Potem płyn zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Pić - w razie konieczności - po małym kieliszku, w temperaturze pokojowej. Ma barwę leciutko czerwonawobrunatną, zapach wina z korzennogorzkawym akcentem. Smak słodkawo-korzennogorzkawy. Wino dziurawcowe zaleca się w chorobach wątroby i dróg żółciowych, stanach zapalnych nerek i pęcherza moczowego, nadciśnieniu tętniczym, rozstrojach żołądka i jelit, stanach zapalnych jamy ustnej i gardła, schorzeniach przyzębia, bolesnym miesiączkowaniu, migrenowych bólach głowy, robaczycy, na pobudzenie apetytu, jako środek uspokajający. Ponadto pomocniczo w leczeniu moczenia nocnego i jako specyfik przeciwnowotworowy. Wino dziurawcowe uczula na promienie słoneczne, więc nie powinno się go pić przed pracą lub spacerem na słońcu, bo może dojść do poparzenia skóry, a w najgorszym razie nawet do udaru słonecznego.

141. Nalewka dziurawcowa I

50 g świeżego kwiatu dziurawca
0,5 litra spirytusu 70°
100 g miodu jasnego płynnego (patoki)

Kwiat dziurawca wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dziesięć-dwanaście dni. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i dodać doń miód. Ponownie odstawić na minimum trzy miesiące, by nalewka dojrzewała. Po tym czasie można ją już pić, schłodzoną do 8-10°C. Nalewka dziurawcowa ma niezwykle ciekawy, piękny, czysty czerwony kolor. Smak dość dziwny, swoisty, niemożliwy do oddania słowami, do którego trzeba się przyzwyczaić. Zapach natomiast czystego alkoholu z bardzo dalekim odcieniem suszonego siana. Nalewkę dziurawcową zaleca się w chorobach wątroby i dróg żółciowych, stanach zapalnych nerek i pęcherza moczowego, nadciśnieniu tętniczym, rozstrojach żołądka i jelit, stanach zapalnych jamy ustnej i gardła, schorzeniach przyzębia, bolesnym miesiączkowaniu, migrenowych bólach głowy, robaczycy, na pobudzenie apetytu, jako środek uspokajający. Ponadto pomocniczo w leczeniu moczenia nocnego i jako specyfik przeciwnowotworowy. Nalewka dziurawcowa uczula na promienie słoneczne, więc nie powinno się jej pić przed pracą lub spacerem na słońcu, bo może dojść do poparzenia skóry, a w najgorszym razie nawet do udaru słonecznego. Nalewkę można także stosować w stanach lękowych i dolegliwościach związanych z okresem przekwitania u kobiet. Nalewki dziurawcowej nie wolno stosować w ostrych i przewlekłych stanach depresyjnych.

142. Nalewka dziurawcowa II

Pół litrowego słoika kwiatów dziurawca
0,5 litra spirytusu 70°

Zerwać kwitnące szczyty pędów dziurawca, rozłożyć je na papierze w miejscu cienistym i przewiewnym na dwa-trzy dni, żeby przeschły, a potem oberwać kwiaty. Te ostatnie wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na trzy-cztery dni. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną. Ponownie odstawić na minimum sześć miesięcy, by nalewka dojrzała. Potem można ją już pić schłodzoną do 8-10°C (można ją przed spożyciem rozcieńczyć wodą). Nalewka dziurawcowa ma niezwykle ciekawy, piękny rubinowy kolor. Smak dość dziwny, swoisty, do którego trzeba się przyzwyczaić. Nalewkę dziurawcową zaleca się w chorobach wątroby i dróg żółciowych, stanach zapalnych nerek i pęcherza moczowego, nadciśnieniu tętniczym, rozstrojach żołądka i jelit, stanach zapalnych jamy ustnej i gardła, schorzeniach przyzębia, bolesnym miesiączkowaniu, migrenowych bólach głowy, robaczycy, na pobudzenie apetytu, jako środek uspokajający. Ponadto pomocniczo w leczeniu moczenia nocnego i jako specyfik przeciwnowotworowy. Nalewka dziurawcowa uczula na promienie słoneczne, więc nie powinno się jej pić przed pracą lub spacerem na słońcu, bo może dojść do poparzenia skóry, a w najgorszym razie nawet do udaru słonecznego.

FIGA POSPOLITA, FIGOWIEC

143. Figówka

100 g najlepszej jakości świeżych fig włóż do szklanego naczynia, zalej je 500 g wódki czystej 40°, naczynie szczelnie zamknij i postaw w ciepłym i ciemnym miejscu na 2 tygodnie. Po tym czasie płyn zlej i przefiltruj go przez bibułę filtracyjną. Trunek podaje się na stół ogrzany do temperatury pokojowej.

144. Nalewka figowa

Figi suszone - 600 g
Spirytus - 96° - 1/2 l
Wódka czysta 30-40° - 2 l
Koniak - 50 g
Woda - 2 l

Figi umyć, pokroić na kawałki i wsypać do szklanego zamykanego naczynia. Zalać spirytusem zmieszanym z wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, ciemnym miejscu na 6 - 8 tygodni. Po upływie tego czasu nastój zlać, przefiltrować. Figi zalać wodą na 1-2 doby, wodę zlać, zmieszać z nastojem alkoholowym, przefiltrować i dodać koniak. Trunek porozlewać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać przez pół roku.

Fiołek wonny

145. Nalewka fiołkowa

700 g świeżych płatków fiołka wonnego
50 ml świeżego soku cytrynowego
25 ml soku z owoców bzu czarnego
Litr spirytusu 70°
Kilo cukru
Litr wody

Płatki fiołków wsypać do szklanego naczynia, polać sokiem cytrynowym i wymieszać, niech tak stoją godzinę. Następnie wlać do naczynia spirytus i zamknąć je szczelnie. Maceracja powinna

przebiegać w miejscu ciepłym i ciemnym przez dziesięć-dwanaście dni. Potem płyn zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Dolać doń gorący - ale nie wrzący! - syrop z wody i cukru oraz sok z bzu czarnego, po czym raz jeszcze (jeśli jest taka potrzeba) nalewkę przecedzić przez bibułę filtracyjną. Nalewka powinna dojrzewać minimum trzy miesiące. Po tym czasie można ją pić schłodzoną do temperatury 12-15°C. Ma ona barwę czerwonawą, zapach leciutko fiołkowy, smak niezbyt dobry, z odcieniem „trawiasto-owocowym". Nalewka fiołkowa to specyfik oczyszczający organizm z toksyn najróżniejszego pochodzenia, wykrztuśny (bardzo dobry!) i - jak się ostatnio sądzi - przeciwrakowy. Nalewkę można stosować przy kaszlu, w nieżycie i stanach zapalnych górnych dróg oddechowych, pomocniczo w astmie, wreszcie przy nowotworach płuc i piersi.

146. Likier fiołkowy I

½ l soku fiołkowego
½ l 70° spirytusu

Zmieszać spirytus z sokiem fiołkowym, wlać do butelek i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać od 3 miesięcy do pół roku. Ma wyborny smak i przepiękny aromat. Likier fiołkowy to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy wskazany w przeziębieniu.
„***Sok fijołkowy***.Ze wszystkich zapachów znanych, fiołki należą do najmilszych i najwięcej poszukiwanych, dla tego podajemy tu sposób robienia soku fijołkowego używanego do napojów, lemoniady, a głównie do robienia konserwy czyli lukru klarownego na torty, mazurki, i t. p. Cukiernicy używają go przy robieniu pomadek, można go także użyć przy komputach, wlewając łyżeczkę do gotowej salaterki komputu, lub nawet do galaret z wina, które żadnego aromatu same z siebie nie posiadają. Obrać samego czystego kwiatu[1] świeżych fiołków funt jeden (1 funt = ok. 45 dag - A.S.), włożyć w wazę porcelanową i nalać kwartą wrzącej wody,

przykryć natychmiast białą serwetą i zostawić w chłodnem miejscu przez dni 5. Po tym przeciągu czasu odcedzić przez czystą serwetę sok, zważyć go, wziąć tyle cukru ile sok zaważy, nalać cukier sokiem i gotować na wolnym ogniu w dobrze pobielonym rondlu do zwykłej gęstości soku. Po ostudzeniu wlać w butelki." (Lucyna Ćwierczakiewiczowa, *Jedyne praktyczne przepisy konfitur, różnych marynat, wędlin, wódek, likierów, win owocowych, miodów oraz ciast*, Warszawa 1885, reprint z roku 1985, s. 132)

147. Likier fiołkowy II

Płatki fiołków - 1 kg
Wódka czysta 40-50° - 1 l
Cukier - 2 kg
Woda - 1 l

Wódkę podzielić na trzy równe porcje. Świeże, niezwiędnięte płatki fiołków, od których oderwano zielone kielich (dają one bowiem niemiły smak) wsypujemy do szklanego naczynia i zlać je pierwszą porcją wódki. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić je w ciepłym, słonecznym miejscu na trzy doby. Po tym czasie nastój zlać, a płatki zalać drugą porcją wódki, znów po trzech dobach zlać i zlać je po raz trzeci. Znów po trzech dobach zlać. Wszystek nastój połączyć ze sobą, wymieszać. Z wody i cukru sporządzić syrop, do gorącego syropu wlać nastój i dokładnie wymieszać. Przefiltrować go i rozlać do butelek. Butelki zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 3-4 miesiące.

GŁÓG DWUSZYJKOWY

148. Wino z głogu

3 kg owoców głogu
10 litrów wody
3 kg cukru
Sok z 5 cytryn
Sok z 3 pomarańczy
Drożdże typu Malaga lub Tokaj

Należy użyć całkowicie dojrzałych, absolutnie zdrowych, przemarzniętych (koniecznie!) owoców głogu. Owoce jak najdokładniej miażdżymy, zalewamy wrzątkiem i zostawiamy w spokoju na dwadzieścia cztery godziny. Po upływie tego czasu wodę zlewamy i wlewamy ją do balonu, a miazgę owoców głogu wyciskamy przez płótno i uzyskany w ten sposób sok również wlewamy do balonu. Teraz do nastawu dodajemy cukier, sok wyciśnięty z cytryn i pomarańczy oraz drożdże. Po zakończeniu fermentacji i sklarowaniu się wina przelewamy je do butelek, korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Wino z owoców głogu można już pić po trzech miesiącach leżakowania. Wino z głogu to specyfik obniżający poziom cholesterolu we krwi, poprawiający krążenie mózgowe. Prócz tego skuteczny środek wskazany przy nadpobudliwości nerwowej, skurczach jelit, bólach i zawrotach głowy, wreszcie jako środek ogólnie wzmacniający.

GORYCZKA ŻÓŁTA

149. Wino goryczkowe I

60 g kłączy i korzeni goryczki żółtej
100 ml spirytusu 70°

Litr wina czerwonego wytrawnego

Suszone zmielone kłącza i korzenie goryczki żółtej zalać spirytusem i odstawić w szczelnie zamkniętym naczyniu na dwadzieścia cztery godziny. Następnie dolać litr wina czerwonego wytrawnego, znów naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu. Po tygodniu przecedzić, wycisnąć, przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Wino goryczkowe ma barwę czerwonobrunatną lub ciemnoczerwoną i jest bardzo gorzkie. Stanowi doskonały środek poprawiający procesy trawienia i pobudzający wydzielanie soków trawiennych. Można je pić w braku apetytu, niestrawności i bezsoczności, poza tym w schorzeniach wątroby i śledziony, na pobudzenie i zwiększenie wydzielania żółci, w żółtaczce, uporczywych zaparciach, osłabieniu żołądka, braku apetytu, infekcjach gastrycznych. Prócz tego leczy stany zapalne i obniża gorączkę. Nie mogą go pić ludzie z chorobą wrzodową żołądka i dwunastnicy.

150. Wino goryczkowe II

Kilka świeżych kłączy goryczki należy oczyścić, rozdrobnić i umieścić w szklanym naczyniu. Zalać białym wytrawnym winem gronowym, którego dajemy tyle, żeby zakryło kłącza. Naczynie szczelnie zamykamy i ustawiamy na słońcu. Maceracja powinna trwać cztery tygodnie. Po tym czasie wino zlewamy i cedzimy przez bibułę filtracyjną. Wino goryczkowe ma znaczenie wyłącznie lecznicze. W razie potrzeby przyjmuje się je dwa-trzy razy dziennie po łyżce stołowej. Zalecane jest w schorzeniach śledziony i wątroby, na pobudzenie i zwiększenie wydzielania żółci, w żółtaczce, uporczywych zaparciach, osłabieniu żołądka, bólach żołądka, braku apetytu. Ponadto także w zimnicy, reumatyzmie, niedokrwistości, kaszlu, gorączce, szkorbucie, czerwonce, chorobach płuc i białaczce (pomocniczo).

GOŹDZIKOWIEC KORZENNY

151. Skandynawski schnapps goździkowy

10 całych goździków dobrej jakości (oleistych i ciemnobrązowych) włóż do szklanego zamykanego słoja, zalej je 250 g wódki czystej 40° i odstaw na 2 dni „do naciągnięcia”. Po tym czasie płyn zlej, o ile zachodzi taka potrzeba przefiltruj przez bibułę filtracyjną, wlej do butelki. Trunek podaje się na stół, gdy ma temperaturę pokojową. Można go przechowywać bardzo długo i nie tylko nie traci na tym, lecz wręcz przeciwnie - zyskuje (smak i zapach). Trunek podaje się gdy ma temperaturę pokojową. Jeśli jest zbyt esencjonalny, można go rozcieńczyć wódką czystą. Schnapps goździkowy jest bardzo pikantnym i aromatycznym trunkiem o złocistym kolorze.

152. Ratafia goździkowa

Spirytus 96° - 1 l
Woda 150 g
Cukier - 100 g
Goździki - 4 g
Cynamon (kora) - kawałek wielkości paznokcia
Skórka cytrynowa - kawałek wielkości paznokcia
Jagody jałowca - 1 szt.
Angielskie ziele (pimenta) - 1 szt.

„Korzenie” rozgnieść, włożyć je do szklanego szczelnie zamykanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie zamknąć i ustawić je w ciepłym i słonecznym miejscu na okres 3-4 tygodni. Po upływie tego czasu spirytus zlać i połączyć z syropem. Syrop przygotowujemy z wody i cukru. Po wymieszaniu obydwu tych składników syrop należy zagotować, doprowadzając go do zawrzenia. Potem - do gorącego -

wlać spirytus, w którym macerowaliśmy „korzenie”. Po ostudzeniu płyn przepuścić przez bibułę filtracyjną i wlać do butelki. Trunek można podawać od razu, najlepiej schłodzony do 16 - 18°C

GREJPFRUT

153. Nalewka grejpfrutowa

Litr spirytusu 96°
Litr świeżego soku grejpfrutowego, nie klarowanego

Sok wlać do naczynia szklanego, a później powoli dodać doń spirytus. Nie mieszać. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na tydzień. Po tym czasie spirytus i sok powinny się już dokładnie „przegryźć”. Nalewka jest mętna i chociaż jej wygląd nie jest ciekawy, za to smak i zapach wynagradzają tę wadę. Jest wyborna, delikatna, a jednocześnie mocna, lekko słodkawa, z odcieniem goryczy. Należy ją pić schłodzoną do temperatury 10-12°C. Nalewkę można stosować w lekkiej niestrawności, niedokwaśności, pomocniczo jako środek przeciwbakteryjny i lekko (wręcz minimalnie) obniżający ciśnienie krwi.

GRUSZA POSPOLITA

154. Cydr gruszkowy

Jeśli dysponujemy dużym szklanym naczyniem, możemy przygotować cydr gruszkowy, czyli „wino” z gruszek. Bierzemy 10 kg

dojrzałych, ale nie ulężałych dzikich gruszek, tzw. „ulęgałek”, rozkrawamy je na pół i razem z pestkami, tyle że bez ogonków, wrzucamy do słoja. Następnie zalewamy dziesięcioma litrami chłodnej przegotowanej wody, w której rozpuściliśmy 10 kg cukru. Zaszczepiamy drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Słój odstawiamy na cztery tygodnie. Gdy płyn sfermentuje, zlewamy go do oddzielnego słoja, a owoce znów nalewamy taką samą ilością wody i dodajemy tyle samo cukru. Po czterech tygodniach płyn znów odlewamy i mieszamy z uzyskanym wcześniej. Musi on stać co najmniej rok, aż się zupełnie sklaruje. Dopóki to nie nastąpi, nie należy cydru przelewać do butelek. Cydr gruszkowy można pić pomocniczo w kamicy moczowej, jako środek przeciwgorączkowy, przeciwkaszlowy i przeciwbiegunkowy.

155. Gruszkówka Ojca Atanazego P. Sławińskiego

W 3-4 dekadzie sierpnia zbieramy dojrzewające, ale jeszcze zielone i twarde owoce dzikiej gruszy (*Pyrus communis*) zwane ulęgałkami. Miąższ ulęgałek musi być biały, te u których zaczyna się on przebarwiać na brązowo nie nadają się dla nas. Po zbiorze od owoców odrywamy twarde ogonki, ulęgałki myjemy pod bieżącą wodą, wysypujemy do durszlaka, albo na sito, aby obciekły, a następnie przy pomocy sokowirówki pozyskujemy z nich sok. Na soku tworzy się piana, tę zbieramy przy pomocy łyżki, a sok przelewamy do słoików. Do każdego litrowego słoika wlewamy po łyżce stołowej spirytusu, aby zapobiec kwaśnieniu soku. Słoiki zakręcamy i stawiamy w chłodnym miejscu, czekając aż się rozwarstwi - czysty klarowny sok wypłynie do góry, zaś ciężkie cząstki rozdrobnionego miąższu opadną na dno. Sok bursztynowej, bądź burtynowobrązowawej barwy zlewamy do oddzielnego naczynia i znów czekamy, czy jeszcze nie wytrąci się osad. Gdy w końcu uzyskamy sok czysty i klarowny, mieszamy go z wódką czystą o mocy 40-50°; na ½ litra wódki dajemy 200 ml soku z ulęgałek.

Świeży trunek przelewamy do butelek, które szczelnie zamykamy i wynosimy do piwnicy na 4 - 6 tygodni. Po tym czasie można go już pić. Gruszkówkę - prawie bez zapachu, o charakterystycznym cierpkawym smaku z lekką kwaskowatą nutą - podajemy schłodzoną do 10-12°C w szklaneczkach do whisky. Jako zakąska najlepsze dla niej będą krakersy, żółty ser, oliwki. Trunek można wykorzystywać do rozmaitych drinków własnego pomysłu.

156. Nalewka gruszkowo–porzeczkowa

Wódka czysta 40-50° - 1 l
Gruszki suszone - 50 g
Rodzynki - 50 g
Młodziutkie listki czarnej porzeczki - 50 g

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą w szklanym naczyniu. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym i ciemnym miejscu na 4 tygodnie. Następnie płyn zlać, przefiltrować, przelać do butelek. Nalewka gotowa do picia.

157. Likier gruszkowy I

Gruszki - 2 kg
Spirytus 96° - 1,5 l
Migdały słodkie - 3 szt.
Migdały gorzkie - 1 szt.
Cynamon - 1 łyżeczka do kawy
Kardamon - 1 łyżeczka do kawy
Goździki - 3 szt.
Pimenta (angielskie ziele) - 2 szt.
Cukier 1 kg
Woda - 1,5 l

Zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe gruszki nieobrane ze skórki, pokrajać na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, ćwiartki pokrajać jak najdrobniej i wsypać do szklanego naczynia, dodać migdały słodkie, migdały gorzkie, cynamon, kardamon, goździki, pimentę i zalać wszystko spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i na 14 dni postawić w ciepłym miejscu. Po tym czasie nastój zlać, przefiltrować i wlać go do gorącego syropu sporządzonego z wody i cukru. Jeszcze raz przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać 6 miesięcy.

158. Likier gruszkowy II

Cukier - 75 dag
Świeży sok gruszkowy - 1 l
Woda - 0,5 l
Spirytus 96° - 1 l

Ze świeżych, czystych owoców wycisnąć sok, zmieszać go ze spirytusem, naczynie szczelnie zamknąć i postawić na słońcu na 6 tygodni. Potem nastój przefiltrować, dodać syrop sporządzony z wody i cukru i odstawić na jeszcze tydzień. Potem rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 4 - 6 miesięcy.

159. Rum gruszkowy

Gruszki - 2,5 kg
Rum - 1 l
Sok z 1 cytryny
Cukier - 1 kg

Całkowicie dojrzałe (lecz nie przejrzałe!) owoce umyć, pokroić w kostkę, wsypać do szklanego naczynia i zalać rumem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 4 miesiące. Po tym czasie zlać do oddzielnego naczynia, gruszki zaś zasypać cukrem, a naczynie szczelnie zamknąć. Gdy cukier się rozpuści, syrop zlewamy, z pozostałych owoców wyciskamy sok, nastój rumowy, syrop z cukru i sok z owoców mieszamy ze sobą i odstawiamy na tydzień. Po tym czasie trunek filtrujemy, rozlewamy do butelek, korkujemy je, lakujemy i wynosimy do piwnicy, gdzie ma dojrzewać przez 6 miesięcy.

160. Nalewka na suszonych gruszkach

Suszone gruszki - 600 g
Spirytus - 96° - 1/2 l
Wódka czysta 30-40° - 2 l
Koniak - 50 g
Woda - 2 l

Gruszki umyć, rozdrobnić je i wsypać do szklanego zamykanego naczynia. Zalać spirytusem zmieszanym z wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, ciemnym miejscu na 6 - 8 tygodni. Po upływie tego czasu nastój zlać, przefiltrować. Gruszki zalać wodą na 1-2 doby, wodę zlać, zmieszać z nastojem alkoholowym, przefiltrować i dodać koniak. Trunek porozlewać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać przez pół roku.

161. Duński schnapps gruszkowy

Weź 1-2 świeże, w pełni dojrzałe, zdrowe i nieuszkodzone gruszki, umyj je, osusz i pokrój na plasterki. Następnie umieść je w szklanym naczyniu. Potem owoce zalewamy 1 l 40° wódki czystej. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy je w ciepłe i ciemne miejsce na 3-4 miesiące . Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy go przez bibułę filtracyjną i przelewamy do butelek. Butelki wynosimy do piwnicy, aby trunek dojrzewał jeszcze pół roku. Po tym czasie można go już podawać na stół. Pije się go ogrzany do temperatury pokojowej. Jest prawie bezbarwny, lecz ma za to cudowny, niepowtarzalny aromat i doskonały smak.

GUARANA

162. Nalewka na guaranie

50 g zmielonych nasion guarany (Paullinia cupana)
0,75 litra wody
0,5 litra spirytusu

Zmielone nasiona guarany gotować pod przykryciem przez pięć-osiem minut w 0,75 litra wody, przecedzić przez bibułę filtracyjną, do odwaru wlać spirytus. Raz jeszcze przefiltrować, rozlać do butelek. Pić po czterdzieści kropli (na wodę lub cukier) trzy razy dziennie. Nalewka pomaga w leczeniu chronicznego zmęczenia, trudności w koncentracji, nadmiernej senności.

HERBATA CHIŃSKA

163. Wódka herbatówka I

50 g herbaty czarnej (nie aromatyzowanej)
0,75 litra wody
0,5 litra spirytusu 96°

Herbatę zaparzyć w 0,75 litra wody, odstawić na pół godziny, aż dobrze naciągnie, przecedzić przez bibułę filtracyjną i do naparu wlać spirytus. Uzyskany trunek raz jeszcze przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wódka powinna dojrzewać przez co najmniej sześć miesięcy. Jest mocna, o ciekawym złocistoczerwonawym kolorze i przyjemnym smaku, z delikatnym „herbatnim" akcentem. Herbatówka jest doskonałym lekiem na biegunkę, przejawia słabe właściwości moczopędne - wskazana jest jako środek pomocniczy w leczeniu krwiomoczu i zapalenia nerek. Pita systematycznie, lecz z umiarem (nie więcej niż 25 g dziennie), zapobiega kamicy żółciowej i moczowej. Pozytywnie działa na wątrobę, nerki, nadnercza i śledzionę, a także sprzyja akumulowaniu się witaminy C w organizmie. Wywiera również dobroczynny wpływ na układ oddechowy, skórę, układ naczyniowy, reguluje krążenie, normuje ciśnienie krwi, działa wzmacniająco na naczynia włosowate. Dobroczynnie wpływa na układ nerwowy człowieka. Szczególnie pozytywnie na mózg. Usuwa uczucie zmęczenia, ból głowy, pobudza i aktywizuje do pracy umysłowej, przede wszystkim dzięki temu, iż rozszerza naczynia krwionośne mózgu, powodując jego lepsze ukrwienie i dotlenienie.

164. Wódka herbatówka II

50 g herbaty czarnej (nie aromatyzowanej)
10 g kłączy rabarbaru
0,75 litra wody
0,5 litra spirytusu 96°

Herbatę i silnie rozdrobnione kłącza rabarbaru zaparzyć w 0,75 litra wody, odstawić na pół godziny, aż wszystko dobrze naciągnie, przecedzić przez bibułę filtracyjną i do naparu wlać spirytus. Uzyskany trunek raz jeszcze przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wódka powinna dojrzewać przez co najmniej sześć miesięcy. Jest mocna, o ciekawym złocistoczerwonawym kolorze i przyjemnym, lekko ściągającym i gorzkawym smaku, z delikatnym „herbatnim" akcentem. Herbatówka jest doskonałym lekiem na biegunkę, przejawia słabe właściwości moczopędne - wskazana jest jako środek pomocniczy w leczeniu krwiomoczu i zapaleniu nerek. Pita systematycznie, lecz z umiarem (nie więcej niż 25 g dziennie), zapobiega powstawaniu kamicy żółciowej i moczowej. Pozytywnie działa na wątrobę, nerki, nadnercza i śledzionę, a także sprzyja akumulowaniu się witaminy C w organizmie. Wywiera dobroczynny wpływ na układ oddechowy, skórę, układ naczyniowy, reguluje krążenie, normuje ciśnienie krwi, działa wzmacniająco na naczynia włosowate. Dobroczynnie wpływa na układ nerwowy człowieka. Szczególnie pozytywnie na mózg. Usuwa uczucie zmęczenia, ból głowy, pobudza i aktywizuje do pracy umysłowej, przede wszystkim dzięki temu, iż rozszerza naczynia krwionośne mózgu, powodując jego lepsze ukrwienie i dotlenienie.

165. Wódka herbatówka III

50 g herbaty czarnej najwyższej jakości (nie aromatyzowanej)
3/4 litra wody
¼ szklanki miodu wrzosowego
1/2 litra spirytusu 96°

Herbatę zaparzyć w 3/4 litra wody, odstawić na pół godziny, aż dobrze naciągnie, przecedzić ją przez bibułę filtracyjną i do naparu wlać spirytus oraz miód. Uzyskany trunek raz jeszcze przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy.

Wódka powinna dojrzewać przez co najmniej 6 miesięcy, ale jeśli komuś się śpieszy, to można ja pić już po tygodniu. Jest mocna, o ciekawym złocistoczerwonawym kolorze i przyjemnym smaku, z delikatnym „herbatnim" akcentem. Herbatówka doskonale skutkuje przypadku biegunki i przejedzenia Pita systematycznie, lecz z umiarem (nie więcej niż kieliszek dziennie) zapobiega powstawaniu kamicy żółciowej i moczowej. Pozytywnie oddziałuje na wątrobę, nerki, nadnercza i śledzionę, a także sprzyja akumulowaniu się witaminy C w organizmie ludzkim. Dalej - wywiera dobroczynny wpływ na układ oddechowy, skórę, układ naczyniowy, reguluje krążenie, normuje ciśnienie krwi, działa wzmacniająco na naczynia włosowate. Dobroczynnie oddziałuje na układ nerwowy człowieka. Szczególnie pozytywnie działa na mózg. Usuwa uczucie zmęczenia, ból głowy, pobudza i aktywizuje do pracy umysłowej, przede wszystkim dzięki temu, iż rozszerza naczynia krwionośne mózgu, powodując jego lepsze ukrwienie i dotlenienie.

166. Wódka herbatówka z kłączem rabarbaru

50 g herbaty czarnej (nie aromatyzowanej)
10 g kłączy rabarbaru
3/4 litra wody
1/2 litra spirytusu 96°

Herbatę i silnie rozdrobnione kłącza rabarbaru zaparzyć w 3/4 litra wody, odstawić na pół godziny, aż wszystko dobrze naciągnie, przecedzić przez bibułę filtracyjną i do naparu wlać spirytus. Uzyskany trunek raz jeszcze przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wódka powinna dojrzewać przez co najmniej 6 miesięcy, lecz nadaje się do picia już po 3-4 dniach. Jest mocna, o ciekawym złocistoczerwonawym kolorze i przyjemnym, lekko ściągającym i gorzkawym smaku, z

delikatnym „herbatnim” akcentem wzbogaconym o rabarbarową nutę.

167. Nalewka herbaciana

Winiak - 1/2 l
Herbata czarna niearomatyzowana - 80 g
Woda - 2 l
Cukier - 2 kg
Cukier wanilinowy - 1/2 łyżeczki
Kwasek cytrynowy - 1/2 płaskiej łyżeczki do kawy

Herbatę wsypać do szklanego naczynia, zalać winiakiem, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na 2 tygodnie. Potem zlać, przecedzić i połączyć z syropem sporządzonym z wody i cukru. Dodać kwasek cytrynowy. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, trunek przecedzić, odstawić na 2-3 doby, przefiltrować przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek. Nalewka jest słodocierpkawa, z wyraźnym herbacianym akcentem.

Hyzop lekarski

168. Nalewka hyzopowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu,

wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech?pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym. Trunek podawać schłodzony do 5-6°C.

IMBIR LEKARSKI

169. Duński schnapps imbirowy

2-3 świeże duże, zdrowe kłącza imbiru
Wódka 40°

Imbir obieramy z wierzchniej skórki i kroimy jak najdrobniej, albo w cieniutkie talarki, albo w drobniutką kosteczką. Imbir umieszczamy w szczelnie zamykanym słoju i zalewamy je 40° wódką czystą, tak aby wódki ponad imbirem było na 2-3 palce grubo. Słoik szczelnie zamykamy i ustawiamy go w ciepłym i ciemnym miejscu, od czasu do czasu potrząsając. Po miesiącu płyn zlewamy i filtrujemy przez bibułę filtracyjną, po czym przelewamy go do butelki. Trunek jest gotowy do picia. Jest bardzo pikantny i silnie rozgrzewający. Jeśli wydaje się nam zbyt mocny, można zmieszać go z wódką czystą, pikantność dostosowując do wymagań naszego podniebienia. Jeśli ktoś chce, może go nieco osłodzić miodem, najlepiej akacjowym.

170. Niemiecki schnapps imbirowo – ziołowy

2-3 świeże duże, zdrowe kłącza imbiru
szczypta tymianku,
pół łyżeczki bylicy pospolitej
Wódka 40°

Imbir obieramy z wierzchniej skórki i kroimy jak najdrobniej, albo w cieniutkie talarki, albo w drobniutką kosteczką. Imbir umieszczamy w szczelnie zamykanym słoju, dodajemy zioła i zalewamy to 40° wódką czystą, tak aby wódki ponad imbirem było na 2-3 palce grubo. Słoik szczelnie zamykamy i ustawiamy go w ciepłym i ciemnym miejscu, od czasu do czasu potrząsając. Po miesiącu płyn zlewamy i filtrujemy przez bibułę filtracyjną, po czym przelewamy go do butelki. Trunek jest gotowy do picia. Jest bardzo pikantny i silnie rozgrzewający. Jeśli wydaje się nam zbyt mocny, można zmieszać go z wódką czystą, pikantność dostosowując do wymagań naszego podniebienia.

171. Nalewka imbirowa I

25 g mielonego imbiru
5 g kardamonu malabarskiego
5 g cukru wanilinowego
Litr spirytusu 70°
20 dag cukru
0,5 litra przegotowanej wody

Imbir i kardamon zalać spirytusem w szklanym naczyniu, które - co oczywiste - trzeba szczelnie zamknąć, i macerować w cieple przez trzydzieści dni. Po tym czasie płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną i wlać do gorącego syropu z wody, cukru i cukru wanilinowego. Nalewka powinna dojrzewać przez minimum trzy miesiące. Pije się ją schłodzoną do temperatury 10-12°C. Ma ona barwę bladosłomkową do prawie zupełnie przeźroczystej, zapach alkoholu z leciutkim korzennym akcentem. Smak ostry. Nalewka ma słabe działanie bakteriobójcze, wiatropędne, pomaga w nudnościach i mdłościach różnego pochodzenia, leczy zaburzenia trawienia spowodowane nadmiernym rozwojem flory bakteryjnej albo trudnościami w wytwarzaniu soków żołądkowych. Pomocniczo jest wskazana w

leczeniu przewlekłego zapalenia jelit. Prócz tego jest to nalewka rozgrzewająca. Korzystnie wpływa na poprawę apetytu. Wzmacnia żołądek, odrobinę pomaga przy bólach głowy. Należy pamiętać, że jest doskonała zarówno do potraw ciężkich, tłustych, jak również do słodkich deserów. Nalewka imbirowa nie kłóci się ani z daniami mięsnymi, ani ze słodkimi.

172. Nalewka imbirowa II

15 g mielonego imbiru lekarskiego
5 g suszonego ziela lebiodki pospolitej (oregano)
5 g mielonej pimenty (angielskiego ziela)
10 dag cukru
2 litry spirytusu 70°
Litr przegotowanej wody

Do naczynia z alkoholem wsypać zioła i cukier, wlać wodę, szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na trzydzieści dni. Po tym czasie płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną. Nalewka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Pije się ją schłodzoną do temperatury 10°C. Ma ona barwę bladosłomkową do prawie zupełnie przeźroczystej, zapach alkoholu z leciutkim korzenno-ziołowym akcentem. Smak ostry. Nalewka reguluje procesy trawienne, działa słabo wiatropędnie. Wzmaga wydzielanie się potu i żółci. Ma działanie rozkurczowe i antytoksyczne w obrębie przewodu pokarmowego.

JABŁOŃ DOMOWA

173. Wódka jabłeczna wytrawna

10 litrów czystego soku jabłkowego
1,5 kg cukru
70 g drożdży

Połączyć sok z cukrem i wymieszać, aż się cukier całkowicie rozpuści. Uzyskany w ten sposób płyn zakazić drożdżami i poddać fermentacji. Po jej zakończeniu płyn poddać destylacji. Otrzymamy w ten sposób alkohol o mocy 60-70°. Rozcieńczamy go czystym sokiem jabłkowym, biorąc dwie części soku na część alkoholu. Wódkę odstawiamy na dwa tygodnie. Po tym czasie przecedzamy ją, przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy, gdzie powinna dojrzewać przez co najmniej pół roku. Wódkę należy pić schłodzoną do 8-10°C. Pita z umiarem, skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia.

174. Cydr jabłkowy – jabłecznik I

Jeśli dysponujemy dużym szklanym naczyniem, możemy przygotować cydr jabłkowy, czyli „wino” z jabłek. Bierzemy 10 kg dojrzałych, kwaskowatych jabłek i, pokroiwszy drobno, usunąwszy gniazda nasienne oraz ogonki, wrzucamy do słoja. Następnie zalewamy dziesięcioma litrami chłodnej przegotowanej wody, w której rozpuściliśmy 10 kg cukru. Zaszczepiamy drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Słój odstawiamy na cztery tygodnie. Gdy płyn sfermentuje, zlewamy go do oddzielnego słoja, a owoce znów nalewamy taką samą ilością wody i dodajemy taką samą ilość cukru. Po czterech tygodniach płyn znów odlewamy i mieszamy z uzyskanym wcześniej. Musi on stać co najmniej rok, aż się zupełnie sklaruje. Dopóki to nie nastąpi, nie należy cydru przelewać do butelek. Jabłecznik można pić pomocniczo w kamicy moczowej, jako środek przeciwgorączkowy, przeciwkaszlowy i przeciwbiegunkowy. Jest także doskonałym środkiem wzmacniającym dla rekonwalescentów, a także osób wyczerpanych fizycznie i psychicznie.

175. Cydr jabłkowy – jabłecznik II

Oto stary XIX-wieczny przepis: „Sok wytłoczony jeśli się zbyt mętnym okaże, zostaje przez 1-2 dni w naczyniu, aż męty na dno opadną; jeśli zaś dość jest klarowny, zaraz po wytłoczeniu zlewa się przez sito do beczek. (Oczywiście zamiast beczki użyjemy słoja - przyp. A. J. S.). Sok zlany [do słoja] wkrótce rozpoczyna rojenie (fermentację - A. S.), które podług mniejszej lub większej cierpkości owocu i ilości części cukrowych, prędzej lub później zaczyna; pospolicie atoli okazuje się rojenie we 24-48 godzin. Rojenie jabłecznika trwa w ogólności krócej niż wina; w ciągu onego beczka (słój - A. J. S.) nalana z początku pełno, dolewa się ciągle w miarę jak przez odchodzące przez szpunt szumowiny, czyli drożdże wierzchnie, ubywa płynu w beczce (w słoju - A. J. S.); czasu rojenia, szpunt trzyma się otwarty. Po odbytym rojeniu dolewa się beczka jabłecznikiem wyrojonym z beczki drugiej (z drugiego słoja - A. J. S.) i szpuntuje (i zamyka - A. J. S.). Tak stoi przy troskliwym dolewaniu ubywającego jabłecznika miesięcy 4-6, poczem zlewa się do innej beczki (innego słoja - A. J. S.). (...) Chcąc mieć jabłecznik bardzo mocny, przyjemniejszego korzennego smaku, wzmacniający żołądek i pięknego czerwonego koloru, weź czwartą część tarek, czyli owoców śliwy tarniny, utłucz je z pestkami na miazgę i dodaj do rojącego jabłecznika. (...)”. (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., t. I, s. 65-66).Trunek ten jest doskonałym środkiem wzmacniającym dla rekonwalescentów, a także osób wyczerpanych fizycznie i psychicznie. Jego umiarkowane picie sprawia, iż stajemy się odporniejsi i nie tak łatwo zapadamy na przeziębienie.

176. Rosyjski napój jabłeczny

Jabłka - 1 kg
Wódka czysta - 0,75 l
Woda - 3 l
Miód lipowy płynny (patoka) - 1 kg

Jabłka umyć, razem ze skórką pokroić w ósemki, usunąć gniazda nasienne, wsypać do dużego szklanego naczynia. Wlać wódkę, wodę i miód, dokładnie wymieszać. Naczynie szczelnie zamknąć i na 3 dni postawić w miejscu ciepłym i silnie nasłonecznionym. Potem naczynie wynieść do piwnicy, niech tam stoi przez 7 - 10 dni, aż wszystkie jabłka wypłyną do wierzchu. Teraz płyn zlewamy, napełniamy nim butelki i możemy używać. Ten napitek jest bardzo nietrwały i powinno się go zużyć w ciągu 2-3 tygodni. Jeśli ktoś nie lubi miodu, może zamiast niego użyć cukru. Wówczas napój jabłkowy będzie miał zupełnie inny smak i zapach.

177. Nalewka na suszonych jabłkach

Suszone jabłka - 600 g
Spirytus - 96° - 1/2 l
Wódka czysta 30-40° - 2 l
Koniak - 50 g
Woda - 2 l

Jabłka umyć, rozdrobnić je i wsypać do szklanego zamykanego naczynia. Zalać spirytusem zmieszanym z wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, ciemnym miejscu na 6 - 8 tygodni. Po upływie tego czasu nastój zlać, przefiltrować. Jabłka zalać wodą na 1-2 doby, wodę zlać, zmieszać z nastojem alkoholowym, przefiltrować i dodać koniak. Trunek porozlewać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać przez pół roku.

178. Nalewka jabłkowa I

Spirytus 96° - 1 l

Świeży sok jabłkowy - 1 l
Cukier - 1 kg

Z kwaskowatych, „winnych” jabłek wycisnąć sok, rozpuścić w nim cukier, dolać spirytus. Wlać to do szklanego naczynia, zamknąć je szczelnie i postawić w ciepłym i ciemnym miejscu na 7-10 dni. Następnie nalewkę przelać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać przez 3 miesiące.

179. Nalewka jabłkowa II

Jabłka - 5 kg
Wódka czysta 40-50° - 1,5 l
Cukier - 1,5 kg
Woda

Zdrowe, czyste jabłka pokroić w ćwiartki, włożyć je dużego szklanego lub kamionkowego naczynia zasypać cukrem, zalać wódką tak, aby pokryła jabłka, a jeśli będzie jej za mało dopełnić wodą. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić je w ciepłym miejscu na 6 tygodni. Po tym czasie nastój zlać. Nalewkę przefiltrować przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 6 tygodni.

180. Rosyjski likier jabłkowy

Jabłka - 2 kg
Spirytus 96° - 1,5 l
Migdały słodkie - 3 szt.
Migdały gorzkie - 1 szt.
Cynamon - 1 łyżeczka do kawy
Kardamon - 1 łyżeczka do kawy

Goździki - 3 szt.
Pimenta (angielskie ziele) - 2 szt.
Cukier 1 kg
Woda - 1,5 l

Zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe jabłka o kwaskowatym smaku nieobrane ze skórki, pokrajać na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, ćwiartki pokrajać jak najdrobniej i wsypać do szklanego naczynia, dodać migdały słodkie, migdały gorzkie, cynamon, kardamon, goździki, pimentę i zalać wszystko spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i na 14 dni postawić w ciepłym miejscu. Po tym czasie nastój zlać, przefiltrować i wlać go do gorącego syropu sporządzonego z wody i cukru. Jeszcze raz przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać 6 miesięcy.

181. Likier jabłkowy

Cukier - 75 dag
Świeży sok jabłkowy - 1 l
Woda - 0,5 l
Spirytus 96° - 1 l

Ze świeżych, czystych owoców wycisnąć sok, zmieszać go ze spirytusem, naczynie szczelnie zamknąć i postawić na słońcu na 6 tygodni. Potem nastój przefiltrować, dodać syrop sporządzony z wody i cukru i odstawić na jeszcze tydzień. Potem rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 4 - 6 miesięcy.

JAJA

182. Niemiecki likier jajeczny

4 żółtka
400 gr. cukru pudru
0.25 l mleka
l00 g spirytusu 96°
2-3 cm laski wanilii

Dobrze ubij żółtka z połową cukru pudru. Pozostały cukier puder zagotuj z mlekiem i wanilią. Z syropu uzyskanego z mleka i cukru usuń wanilię, syrop wystudź, połącz z ubitymi żółtkami i spirytusem, dokładnie zmiksuj i wstaw na godzinę do lodówki. Po tym czasie likier można już podawać na stół.

183. Likier jajeczny I

1 litra wódki czystej 50%
150 g masła śmietankowego najwyższej jakości
2 żółtka
10 łyżeczek cukru
cukier wanilinowy

Wódkę wymieszać z masłem, dodać żółtka, 1 torebki cukru waniliowego i wszystko bardzo dokładnie zmiksować. Następnie przelać do butelki i odstawić na tydzień. Likier pije się gdy ma on temperaturę pokojową.

184. Likier jajeczny II

4 żółtka,
0,25 kg cukru,
pół łyżeczki cukru waniliowego,

1 kostki masła śmietankowego,
1 l mleka,
100 g spirytusu 96°

Wszystkie produkty połączyć ze sobą, bardzo dokładnie utrzeć, a następnie zmiksować, przelać do butelki i odstawić na 4 - 6 tygodni. Jeżeli komuś ów likier wydaje się za słaby, zamiast 100 g spirytusu niech doda go drugie tyle, czyli 200 g.

185. Likier jajeczny III

Wódka czysta - 0,5 l
1/4 kostki masła śmietankowego (bez dodatku oleju!!!)
3 żółtka
50 g cukru
1 łyżeczka miodu jasnego płynnego

Wszystkie składniki połączyć ze sobą, bardzo dokładnie wymieszać na jednolita masę, rozlać do butelek, zakorkować i odstawić na 7 dni. Po tym czasie likier jest gotowy.

186. Likier jajeczny IV

Wódka czysta 40-50° - 0,5 l
Koniak - 0,5 l
Sok wiśniowy niesłodzony - 50 ml
Żółtka - 8 szt.
Cukier - 0,5 kg
Mleko - 100 ml
Cukier wanilinowy - 1 łyżeczka

Żółtka ubić z cukrem i cukrem pudrem na gładka masę, powoli wlewać ciepłe mleko i ciągle mieszać. Do tego bardzo powoli wlewać wódkę zmieszaną z koniakiem i sokiem wiśniowym. Jeszcze raz wszystko bardzo dokładnie wymieszać, najlepiej przy użyciu miksera. Następnie likier przecedzić, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek jest gotowy do spożycia po 7 - 8 dniach.

187. Likier jajeczny V

Żółtka - 3 szt.
Cukier wanilinowy - 4 łyżeczki
Cukier - 400 g
Mleko (gotowane, ostudzone) - 0,5 l
Winiak - 150 ml

Żółtka ubić z cukrem i cukrem wanilinowym, powoli wlać letnie mleko i dokładnie wymieszać na jednolitą masę, następnie niewielkimi porcjami wlewać winiak jednocześnie mieszając. Potem rozlać do butelek, zakorkować, i odstawić w chłodne miejsce na 2-3 dni.

188. Likier jajeczno-kakaowy

Żółtka - 8 szt.
Cukier - 0,5 kg
Kakao - 4 łyżeczki
Roztopione masło śmietankowe - 0,25 l
Mleko - 0,5 l
Spirytus 96° - 300 ml

Ugotować kakao na mleku, dokładnie go przefiltrować. Żółtka utrzeć z cukrem na gładką masę, dodać masło, jeszcze raz utrzeć, dolać kakao ugotowane na mleku i spirytus, wszystko bardzo dokładnie wymieszać mikserem. Następnie likier przelać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy.

189. Likier jajeczno–waniliowy

Cukier - 100 g
Cukier wanilinowy - 2 łyżeczki
Miód jasny płynny - 50 g
Mleko - 100 ml
Żółtka - 4
Wódka czysta 40-50°- 200 g

Cukier, miód, cukier wanilinowy, żółtka i przegotowane zimne mleko dokładnie ze sobą ubić na jednolita masę, powoli dolewać wódkę, jednocześnie mieszając, przelać do butelek, zakorkować, odstawić na 2-3 dni.

JAŁOWIEC POSPOLITY

190. Duński schnapps jałowcowy

Owoce jałowca - 7- szt.
Wódka czysta 40° - 100 g
Wódka czysta 40° - 1 l

W pełni dojrzałe, czarne (zielone i niebieskie nie nadają się mają bowiem posmak terpentyny), zdrowe i nieuszkodzone owoce

jałowca lekko rozgniatamy i wsypujemy do słoika typu twist-off, zalewamy je 100 g wódki. Słoik zakręcamy i odstawiamy w ciepłe i ciemne miejsce. Po 2 tygodniach płyn zlewamy i filtrujemy przez bibułę filtracyjną, po czym mieszamy go z 1 l czystej wódki i przelewamy do butelek. Trunek winien dojrzewać około 3 miesiące. PO upływie tego czasu można go już podawać na stół (schłodzony do około 12°C). Schnapps jałowcowy ma piękny jasnożółty, lub bladożółty kolor, zaś smak lekko pikantny ze słodka nutą.

191. Piwo jałowcowe

Pozwolę sobie zacytować stary, oryginalny XIX-wieczny przepis na piwo jałowcowe: „W użyciu domowem jagody (jałowcowe - przyp. A. J. S.) biorą się do zaprawy wędzonek (...) W Finlandyi, Karelyi i Ingermanlandyi robi się z nich piwo następującym sposobem: 30 funtów oczyszczonych i utłuczonych jagód sypią się do naczynia, na dnie którego urządzony jest ruszt pokryty słomą. Na tę massę nalewa się 10 garncy wody chłodnej; po 24 godzinach woda się stoczy, i gotuje w kotle przy ciągłem troskliwem zbieraniu szumowin, bez czego piwo miałoby smak gorzki żywiczny. Poczem oddzielona część tego odwaru gotuje się ze stosowną ilością chmielu (80-100 g), i przecedzona zlewa się znowu razem, a gdy odwar będzie miał tylko stopień ciepła świeżo udojonego mleka (ok. 35°C), dodają się drożdże. Piwo to roi powolnie, a gdy rojenie okończy, zlewa się do beczki i klaruje (...). Napój ten ma smak przyjemny, słodkawo-korzenny, jest bardzo zdrowy, ale niedługo się chowa; dlatego na raz nie powinno być robione w znacznej ilości”. (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., Wilno 1845, t.I, s. 117). Jagody jałowcowe działają m.in. żołcio- i moczopędnie, napotnie, pobudzają czynność przewodu pokarmowego, działają też silnie bakteriobójczo i bakteriostatycznie; pobudzają proces przemiany materii, zwiększają krwawienia menstruacyjne. Podobne działanie mają napoje alkoholowe przygotowane na bazie jagód jałowcowych.

192. Jałowcówka I

Zamieszczam oryginalny, stary XIX-wieczny przepis na jałowcówkę: „Weź 2 funty oczyszczonych i grubo utłuczonych jagód jałowcowych, nalej na to (...) dobrej okowity (wódki 45° - przyp. A. J. S.) funtów 34 (...); nalanie to stawia się w naczyniu zatkanem, w miejscu ciepłem na dni 6, kłócąc do dwakroć na dobę, po czem zlewa się z wierzchu płyn klarowny, osad zaś cedzi się i wygniata przez gęste sukno, i wszystko razem filtruje przez bibułę". (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., Wilno 1845, t. I, s. 118). Jagody jałowcowe działają m.in. żołcio- i moczopędnie, napotnie, pobudzają czynność przewodu pokarmowego, działają też silnie bakteriobójczo i bakteriostatycznie; pobudzają przemianę materii, zwiększają krwawienia menstruacyjne. Podobne działanie mają napoje alkoholowe przygotowane na bazie jagód jałowcowych.

193. Jałowcówka II

Spirytus - 60° - 2l
Cukier - 1 kg
Woda - 1 l
Jagody jałowca - 12 dag
Anyż - 2 g
Kłącze tataraku suszone - 3 g
Owoc kolendry - 2 g

Rozdrobnione korzenie wsypać do szklanego naczynia, zalać je spirytusem, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 2 tygodnie, zlać, przefiltrować, dodać syrop sporządzony z wody i cukru. Odstawić na jeszcze 2 dni, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać przez 4 - 6 miesięcy.

194. Likier jałowcowy

Zamieszczam oryginalny, stary XIX-wieczny przepis na likier jałowcowy: „... weź cukru funtów 10, nalej potrzebną ilość wody, aby się cukier rozpuścił; syrop ten zagotuj i zszumuj należycie, zmieszaj z nim w naczyniu kamiennem 3,5 garnce dobrej czystej okowity, dodaj 2,5 kwarty dobrej czystej (45°) okowity, dodaj 2,5 kwarty (licząc objętościowo - A. J. S.) grubo utłuczonych jagód jałowcowych, zatkaj mocno naczynie, kłóć go często, a po 3-8 dniach przefiltruj przez bibułę i zlej do flaszek. Likier ten można zaraz używać, atoli [z czasem] staje się coraz lepszy". (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., Wilno 1845, t. I, s. 118). Jagody jałowcowe działają m.in. żołcio- i moczopędnie, napotnie, pobudzają czynność przewodu pokarmowego, działają też silnie bakteriobójczo i bakteriostatycznie; pobudzają proces przemiany materii, zwiększają krwawienia menstruacyjne. Podobne działanie mają napoje alkoholowe przygotowane na bazie jagód jałowcowych.

195. Nalewka jałowcowa I

Garść niedojrzałych owoców jałowca
Litr wódki czystej 45°

Zebrać niezupełnie jeszcze dojrzałe, choć już w pełni wykształcone, owoce jałowca, zbioru dokonać we wrześniu. Owoce wysypać na czystą suchą szmatkę i umieściwszy w słonecznym miejscu podsuszyć przez kilka dni. Następnie owoce wsypać do szklanego naczynia, zalać je wódką, naczynie szczelnie zamknąć i pozostawić w spokoju na tydzień lub dwa. Potem alkohol znad owoców jałowcowych zlać, przefiltrować, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Jagody jałowcowe działają m.in. żołcio- i moczopędnie, napotnie, pobudzają czynność przewodu pokarmowego, działają też silnie bakteriobójczo i bakteriostatycznie;

pobudzają przemianę materii, zwiększają krwawienia menstruacyjne. Podobne działanie mają napoje alkoholowe na bazie jagód jałowcowych.

196. Nalewka jałowcowa II

0,5 litra (licząc objętościowo) owoców jałowca
0,5 litra wódki czystej 45°

Owoce wsypać do szklanego naczynia i zalać je wódką. Naczynie należy szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie zwietrzał, i ustawić je w ciepłym miejscu na sześć tygodni. Po upływie tego czasu płyn zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Wlać do butelki i szczelnie zakorkować. Jest to nalewka o wyłącznie leczniczym działaniu. Stosuje się do nacierania miejsc obolałych w reumatyzmie, nerwo- i mięśniobólach. Poza tym dla zachowania młodzieńczego wigoru i radości życia pije się ją codziennie po kilka kropli z wodą lub cukrem.

197. Rosyjska wódka „myśliwska”

1/2 l wódki czystej 50°
Jagody jałowca - 20 g
Pieprz czarny (świeżo mielony) - 1 g
Nasiona kopru - 30 g
Sól - 5 g
Korzeń chrzanu (świeżo utarty) - 20 g
Kłącze imbiru - 10 g

Wszystkie składniki umieścić w szklanym naczyniu, zamknąć je szczelnie i ustawić w miejscu ciepłym i ciemnym. Po 14 dniach płyn zlać, przefiltrować, przelać do butelek. Jest od razu gotowy do użycia. Nalewka jest mocna i ma bardzo ostry smak i zapach.

JARZĘBINA – JARZĄB POSPOLITY

198. Wódka jarzębinowa o zapachu migdałów

Uciąć najmłodszych pędów jarzębiny (Sorbus aucuparia), oczyścić je z kory i białe patyczki pokroić na małe kawałki, następnie wsypać je do szklanego naczynia, tak by zajmowały ¼ jego objętości i zalać je 40° wódką czystą. Po 2 tygodniach skontrolować zapach i smak trunku. Jeżeli zapach migdałów nie będzie wyrazisty, można dołożyć jarzębinowych gałązek, bacząc jednak by nie popsuć smaku trunku. Po upływie kolejnych 2 tygodni płyn zlewamy, jeśli istnieje taka konieczność filtrujemy go przez bibułę filtracyjną i odstawiamy aby nieco dojrzał. Nalewkę można już pić po kolejnych 3-4 tygodniach.

199. Niemiecki schnapps jarzębinowy

W pełni dojrzałe, zdrowe, nieuszkodzone owoce jarzębiny opłucz szybko pod bieżącą wodą i zamroź na tydzień. Po tym czasie rozmroź je. 80 dag jagód wsyp do szklanego zamykanego naczynia i zalej je 350 g wódki czystej 40°. Naczynie szczelnie zamknij i odstaw na 2 tygodnie w miejsce ciepłe, ale ciemne. Po upływie tego okresu płyn zlej, przefiltruj przez bibułę filtracyjną i napełnij nim butelki. Te ostatnie wynieś do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać od 3 miesięcy do pół roku. Jeśli wydaje ci się zbyt esencjonalny możesz rozcieńczyć go wódką czystą. Po rozcieńczeniu powinien się „przegryzać” 2 - doby. Schnapps jarzębinowy ma unikalny, słodko kwaskowaty smak z wyraźną nutką goryczy.

200. Trunek jarzębinowy

Jeśli dysponujemy dużym szklanym naczyniem, możemy przygotować trunek jarzębinowy (cydr jarzębinowy), czyli „wino” z jarzębiny i jabłek. W tym celu bierzemy pięć kilo dojrzałych i przemarzniętych (koniecznie!) jagód jarzębiny oraz pięć kilo dojrzałych, kwaskowatych jabłek i rozdrobniwszy oraz pogniótłszy owoce, tak aby puściły sok (odrzuciwszy z jabłek gniazda nasienne i ogonki), wrzucamy je do słoja. Następnie zalewamy dziesięcioma litrami chłodnej przegotowanej wody, w której rozpuściliśmy dziesięć kilo cukru. Słój odstawiamy na cztery tygodnie. Gdy płyn sfermentuje, zlewamy go do oddzielnego słoja. Musi stać co najmniej tak długo, aż się zupełnie sklaruje. Dopóki to nie nastąpi, nie należy trunku przelewać do butelek. Trunek można pić dla poprawy trawienia, w nieżycie żołądka i jelit, biegunce, zaburzeniach trawienia i pomocniczo w hemoroidach. Ponadto nieznacznie zwiększa on wydzielanie moczu. Działa przeciwzapalnie i słabo przeciwbiegunkowo. Jest to również dobry środek poprawiający pracę serca, leczący schorzenia pęcherzyka żółciowego i wątroby, kamicę nerkową, choroby pęcherza i żylaki.

201. Wódka jarzębinówka wytrawna

10 litrów czystego soku jarzębinowego
Kilo cukru
70 g drożdży

Z przemarzniętych jagód jarzębinowych wycisnąć sok. Połączyć sok z cukrem i wymieszać, aż cukier całkowicie się rozpuści. Uzyskany w ten sposób płyn zaszczepić drożdżami i odstawić do fermentacji. Po jej zakończeniu płyn poddać destylacji. Otrzymamy w ten sposób alkohol o mocy 60-70°. Rozcieńczamy go teraz czystym sokiem jarzębinowym w proporcji: część alkoholu na dwie części soku. Wódkę odstawiamy na dwa tygodnie. Po tym czasie przecedzamy ją,

przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy, gdzie powinna dojrzewać przez co najmniej pół roku. Pita z umiarem skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia.

202. Jarzębiak

20 kg jagód jarzębiny
1,5 kg cukru
70 g drożdży

Całkowicie dojrzałe, przemarznięte (koniecznie!) jagody jarzębiny miażdżymy dokładnie, aby wypuściły jak najwięcej soku, dodajemy do nich cukier, mieszamy dotąd, aż się cukier rozpuści, zaszczepiamy drożdżami i odstawiamy do fermentacji. Po jej ustaniu odciskamy płyn i poddajemy go destylacji. Uzyskujemy w ten sposób czysty alkohol o mocy 60-70°. Rozcieńczamy go teraz czystą przegotowaną i odstaną wodą w proporcji: część alkoholu na dwie części wody. Następnie jarzębiak przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i odstawiamy do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać przez co najmniej pół roku. Jarzębiak skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia.

203. Wino jarzębinowe

5 kg owoców jarzębiny
12 litrów wody
3 kg cukru
Drożdże (Malaga lub Sherry)

Zupełnie zdrowe, absolutnie dojrzałe i przemarznięte jagody jarzębinowe rozgnieść, zalać dziesięcioma litrami wrzącej wody i odstawić na dwanaście godzin. Potem wodę znad owoców zlać,

same zaś owoce dokładnie wycisnąć przez płótno. Dodać cukier rozpuszczony w pozostałych dwóch litrach wody, a otrzymany płyn zaszczepić drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Po sfermentowaniu i sklarowaniu się wina zlać je do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wino jarzębinowe zalecane jest w nieżycie żołądka i jelit. Ponadto korzystnie wpływa na pracę serca oraz łagodzi dolegliwości pęcherzyka żółciowego.

204. Nalewka jarzębinowa I

250 g owoców jarzębiny
Litr spirytusu 96°
1,25 litra wody
1,25 kg cukru

Owoce jarzębiny dokładnie umyć i osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym słonecznym miejscu na siedem dni. Potem alkohol zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i wlać do gorącego syropu z wody i cukru. Pozostawić na co najmniej osiem dni w szczelnie zamkniętym naczyniu, które tym razem musi stać w miejscu ciemnym. Następnie trunek zlać, jeszcze raz przefiltrować, rozlać do butelek, te zakorkować i zalakować, wreszcie wynieść do piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Trunek ten jest wskazany w biegunce, czerwonce i kamicy nerkowej (pomocniczo). Poprawia trawienie.

205. Nalewka jarzębinowa II

Owoce jarzębiny
Koniak 40°

Owoce jarzębiny zbiera się po pierwszych przymrozkach, odszypułkowuje i myje. Następnie należy napełnić nimi szklane naczynie i zalać je koniakiem tak, aby przykrył je dokładnie. Naczynie szczelnie zamykamy i ustawiamy w ciepłym i ciemnym miejscu na około 4 tygodnie (nie dłużej). Po tym czasie płyn zlewamy i filtrujemy przez bibułę filtracyjną. Nalewka powinna mieć piękny ciemno-cynamonowy kolor i wyraźny jarzębinowy aromat i smak. W miarę dojrzewania nalewka staje się coraz smaczniejsza. Dojrzewanie trwa około 6 miesięcy.

206. Nalewka jarzębinowa III

Owoce jarzębiny - 6 kg
Cukier - 4,20 kg
Wódka czysta 50° - 1 l

Owoce jarzębiny zbieramy po pierwszych przymrozkach, odrywamy je od szypułek, myjemy w gorącej wodzie, wsypujemy do szklanego naczynia przesypując cukrem. Wlot naczynia obwiązujemy gazą, a naczynie ustawiamy w ciepłym miejscu do czasu aż cukier się całkowicie rozpuści. Potem wlewamy wódkę, naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 3 miesiące. Po upływie tego terminu trunek zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną, rozlewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać 4 - 6 miesięcy.

207. Likier jarzębinowy I

Owoce jarzębiny - 1 kg
Woda - 0,5 l
Cukier - 1 kg
Wódka 40-50° - 2 l

Pimenta (angielskie ziele) - 2 szt.
Cynamon - szczypta
Kardamon - szczypta

Z wody i cukru sporządzić syrop i wystudzić go. Do szklanego naczynia wsypać zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe i z lekka przemarznięte owoce jarzębiny, dodać pimentę, cynamon i kardamon, zalać je wódka i syropem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić je w ciepłym miejscu na miesiąc. Po tym czasie likier zlać, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać jeszcze 3 miesiące.

208. Likier jarzębinowy II

Owoce jarzębiny
Spirytus 70°
Cynamon - 1 łyżeczka do kawy
Kardamon - 1 łyżeczka do kawy

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe oraz lekko przemarznięte owoce jarzębiny wrzucamy na wrzątek, blanszujemy je około 1 minuty, zestawiamy z ognia, bardzo szybko odcedzamy, wsypujemy do szklanego naczynia i zalewamy spirytusem. Naczynie szczelnie zamykamy i ustawiamy w ciepłym miejscu na 4 tygodnie. PO tym czasie nastój zlewamy i dodajemy doń miodu płynnego jasnego do smaku. Trunek filtrujemy, rozlewamy do butelek, korkujemy je, lakujemy i wynosimy do piwnicy, gdzie likier powinien dojrzewać przez 3-4 miesiące. Ma bardzo charakterystyczny smak i zapach. Pije się go schłodzony do ok. 12°C.

JASNOTA BIAŁA

209. Wino z jasnoty białej I

0,5 kg świeżych kwiatków jasnoty białej
1,5 kg cukru
3 litry wody
70 g drożdży typu Tokaj

Kwiaty jasnoty wsypujemy do szklanego słoja i zasypujemy cukrem. Słój należy zakryć gęstą tkaniną (żeby uniemożliwić dostęp owadom i kurzowi) i postawić na okiennym parapecie w pełnym słońcu na trzy tygodnie. W tym czasie kwiaty jasnoty zmienią kolor na woskowy i puszczą sok. Po trzech tygodniach przygotować balon winiarski. Zagotować trzy litry wody z kilogramem cukru. Do balonu przelać kwiaty jasnoty z sokiem i dolać uprzednio zagotowaną z cukrem i ostudzoną wodę. Zaszczepić drożdżami. Balon zakorkować, umieścić rurkę fermentacyjną i odstawić w ciepłe miejsce na siedem tygodni. Po zakończeniu fermentacji wino zlać, przecedzić i odstawić do sklarowania. Gdy się sklaruje, przelewamy je do butelek, wstawiamy do piwnicy, gdzie powinno leżakować przez minimum trzy miesiące, po czym można już je pić. Trunek ten jest niezłym środkiem przeciw nazbyt obfitym krwawieniom menstruacyjnym, mało nasilonym krwawieniom z macicy, stanom zapalnym pochwy, szyjki macicy i upławom. Ponadto ma działanie przeciwzapalne, powlekające i odtruwające (przyspiesza usuwanie z organizmu szkodliwych produktów przemiany materii).

210. Wino z jasnoty białej II

Cztery i pół-pięć kilo cukru rozpuścić w dwunastu litrach wrzącej wody. Po zupełnym ostudzeniu roztworu dodaje się cztery litry (licząc objętościowo) kwiatów jasnoty białej, trzy cytryny dokładnie umyte i pokrojone w cienkie plasterki (bez pestek!) i zaszczepia drożdżami piekarniczymi, których dodaje się 40 g. Teraz należy poczekać, aż ta mieszanina sfermentuje. Po zakończeniu fermentacji

płyn dokładnie przecedzić, dolać do niego sześć litrów dobrego słodkiego białego wina i odstawić, aż się sklaruje. Gotowe wino przelewamy do butelek, korkujemy i lakujemy. Trunek ten jest niezłym środkiem przeciw nazbyt obfitym krwawieniom menstruacyjnym, mało nasilonym krwawieniom z macicy, stanom zapalnym pochwy, szyjki macicy i upławom. Ponadto ma działanie przeciwzapalne, powlekające i odtruwające (przyspiesza usuwanie z organizmu szkodliwych produktów przemiany materii).

JEMIOŁA POSPOLITA

211. Wino jemiołowe

40 g ziela jemioły
5 g liści ruty
5 g liści melisy
Litr wina czerwonego wytrawnego
50 g spirytusu 96°

Zioła umieścić w szklanym naczyniu i zalać winem zmieszanym ze spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe miejsce do maceracji. Po upływie czternastu dni wino zlać, przecedzić i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Pić w razie potrzeby trzy razy dziennie po łyżeczce. Ma ono barwę czerwonawobrunatną, jest zupełnie przeźroczyste, zapach winny z leciutkim gorzkawym ziołowym odcieniem. Ma smak wina ziołowego, jednak różny od wermutu. Tego wina nie wolno nadużywać, bo można się poważnie zatruć. Wino jemiołowe to środek zalecany przeciw nadciśnieniu tętniczemu, mający ponadto właściwości zwalniania rytmu serca, pomocny w leczeniu miażdżycy i nazbyt obfitych krwawień menstruacyjnych.

JEŻYNA

212. Ratafia jeżynowa

Jeżyny - 6 szklanek (licząc objętościowo); lepiej użyć dzikich niż uprawnych, bo te pierwsze są bardziej aromatyczne
Wódka czysta 50° - 2 l
Cukier - 1 kg

Świeże, całkowicie dojrzałe, czyste i zdrowe owoce wsypać do szklanego naczynia, lekko je rozgnieść i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i na 7 dni odstawić w ciepłe, słoneczne miejsce. Po tym czasie alkohol zlać, dodać doń cukier i odstawić na około 2 tygodnie. Po tym czasie płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek i przechowywać w ciemnym, chłodnym pomieszczeniu, najlepiej w piwnicy.

213. Jeżynówka wytrawna na sposób duński

Należy użyć owoców dzikich jeżyn, ponieważ są zdecydowanie bardziej aromatyczne i słodsze od owoców odmian uprawnych, jeśli jednak nie mamy takiej możliwości możemy wykorzystać także te ostatnie. Bierzemy owoce zdrowe i w pełni dojrzałe. Po opłukaniu i osuszeniu wsypujemy je do szklanego zamykanego naczynia i zalewamy 40° wódką czystą, tak by zakryła owoce. Naczynie szczelnie zamykamy, aby alkohol nie wietrzał i odstawiamy go na 3-4 miesiące do ciemnego pomieszczenia o temperaturze pokojowej. Co kilka dni należy potrząsać naczyniem, aby owoce dobrze się mieszały z wódką. Następnie alkohol zlewamy i albo możemy używać go od razu, albo odstawiamy na jeszcze pół roku, aby dojrzał. Po dojrzeniu jest bowiem smaczniejszy. Jeżynówkę podaje się do picia gdy ma temperaturę pokojową. Jest bardzo smaczna, aromatyczna, o

pięknej purpurowej barwie. Szczególnie nadaje się do wszelkiego rodzaju serów.

214. Wino jeżynowe

12 litrów soku z owoców jeżyn (dzikich lub uprawnych - to bez znaczenia, tyle że sok z dzikich jeżyn jest bardziej aromatyczny)
3 kg cukru
Sok z cytryny
Drożdże typu Malaga lub Bordeaux

Wycisnąć sok z jeżyn, dodać do niego sok cytrynowy i cukier. Mieszać dotąd, aż cukier zupełnie się rozpuści. Potem otrzymany płyn zaszczepić drożdżami. Po zakończeniu fermentacji i zupełnym sklarowaniu się otrzymanego wina przelać je do butelek, te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wino pić nie wcześniej niż po pół roku leżakowania. Wino jeżynowe korzystnie wpływa na pracę przewodu pokarmowego, zalecane jest także (podobnie jak świeże owoce lub sok z nich) kobietom w okresie przekwitania.

215. Wódka z jeżyn „Staff"

Kilo owoców jeżyn
0,5 litra wina
0,5 litra winiaku 40°
0,75 litra wody
700 g cukru

Czyste, całkowicie dojrzałe, zdrowe i nie uszkodzone owoce jeżyn należy szybko opłukać pod bieżącą wodą, wsypać do szklanego naczynia, lekko rozgnieść, zalać winem i winiakiem, następnie naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciemnym, chłodnym

miejscu na trzy tygodnie. Po tym czasie przelać płyn przez wilgotną lnianą ściereczkę i dodać do niego syrop sporządzony z ćwierci litra wody i 700 g cukru. Teraz uzyskany płyn gotować przez pięć minut od zawrzenia. W końcu - po wystudzeniu - wlać go do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wódka jest wonna, ma ładny czerwonawy kolor, leciuchny zapach jeżyn. Jest słodkawa, o jeżynowym posmaku. Pije się ją schłodzoną do 10-12°C. Trunek ten ma działanie przeciwgorączkowe i napotne. Zaleca się go w grypie, anginie i przeziębieniu. Reguluje pracę przewodu pokarmowego. Jest to także środek pomocniczy w anemii, ponadto, ze względu na właściwości uspokajające, wskazany jest w zaburzeniach nerwowych w okresie przekwitania u kobiet.

216. Nalewka jeżynowa I

1 l świeżego soku jeżynowego
1 l spirytusu 96°
200 g cukru
200 ml wody
1g cukru wanilinowego
3 g kwasku cytrynowego lub sok z 2 cytryn

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą, wlewamy do szklanego, szczelnie zamykanego naczynia i odstawiamy na 14 dni. Po tym czasie przecedzamy przez bibułę filtracyjną i przelewamy do butelek. Nalewka ta jest wyborna, z wyraźnym posmakiem jeżyn, ciemnoczerwona i słodko-kwaśna.

217. Nalewka jeżynowa II

Jeżyny - 8 kg
Cukier - 3 kg

Spirytus 96°

Czyste, zdrowe i w pełni dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia i zasypać cukrem. Wylot naczynia obwiązać gazą. Naczynie ustawić na słońcu na 5 - 7 dni, tak aby owoce puściły sok, cukier się rozpuścił i rozpoczął się proces fermentacji. Potem naczynie umieszczamy w chłodnym, ciemnym miejscu, aż do ustania fermentacji. Gdy tylko ustanie fermentacja, sfermentowany sok zlewamy i czekamy, aż się zupełnie sklaruje. Zlewamy czysty płyn, dolewamy do niego spirytus w ilości 50 g na litr płynu. Trunek umieszczamy w butelkach i wynosimy do piwnicy.

218. Likier jeżynowy I

Jeżyny - 1 kg
Cukier - 1 kg
Spirytus 96° - 1 l
Woda - 1 l

Zdrowe, czyste i w pełni dojrzałe owoce wsypujemy do szklanego naczynia i zalewamy spirytusem. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 2 tygodnie, od czasu do czasu nim potrząsając. Po upływie tego czasu przygotowujemy syrop z wody i cukru, zagotowując go dwa razy. Syrop studzimy lekko i wlewamy do naczynia z jeżynami i spirytusem. Naczynie ponownie zamykamy i odstawiamy na następne dwa tygodnie. Po tym czasie trunek zlewamy, filtrujemy, rozlewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy

219. Likier jeżynowy II

Jeżyny - 2 kg

Wódka czysta - 0,75 l
Rum - 250 ml
Cukier - 1 kg
Woda - 0,5 l

Zdrowe, czyste i w pełni dojrzałe jeżyny wsypać do szklanego naczynia i zlać je wódką wymieszaną z rumem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, słonecznym miejscu na 6-7 tygodni. Po tym czasie nastój zlać i połączyć go z syropem sporządzonym z wody i cukru. Likier przefiltrować, przelać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać tam przez 3 miesiące.

JODŁA POSPOLITA

220. Nalewka jodłowa

4 garście młodziutkich pędów jodłowych
Spirytus 70°

Zerwać cztery garście młodziutkich wiosennych przyrostów, które pojawiają się na gałązkach jodły. Rozłożyć je cienką warstwą na papierze na dwa-trzy dni, aby podwiędły. Potem od gałązek poodrywać igły, wsypać je do szklanego naczynia i zalać taką ilością spirytusu, aby ten całkowicie zakrył igły jodłowe. Następnie należy szczelnie zamknąć naczynie i na pięć-sześć dni ustawić w ciemnym i chłodnym miejscu. Po upływie tego czasu alkohol zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i rozcieńczywszy wodą albo nie, wedle uznania, wlać do butelki, tę szczelnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać od trzech miesięcy do pół roku. Ma wybitne działanie przeciwkaszlowe. Pić najwyżej po łyżeczce do herbaty trzy razy dziennie.

KAKAOWIEC WŁAŚCIWY

221. Rosyjski likier kakaowy

Wódka 40-50° - 1 l
Cukier - 500 g
Woda - 0,5 l
Kakao - 100 g
Cukier wanilinowy - 1 łyżeczka
Mleko - 300 ml
Sok z cytryny - 1 łyżeczka do kawy (kilka kropli)

Kakao i cukier wanilinowy wsypać do szklanego naczynia, zalać wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić na tydzień w ciepłym miejscu, często naczyniem potrząsając. Po tym czasie nastrój przefiltrować, połączyć z przygotowanym uprzednio syropem, dokładnie wymieszać, i postawić w ciepłym miejscu na dwa tygodnie. Po upływie tego czasu zastój znów przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek można już pić po upływie kolejnych 2 tygodni.

222. Likier czekoladowy

Rum - 0,5 l
Czekolada (gorzka, twarda) - 150 g
Cukier 70 g
Woda 50 ml

Czekoladę rozpuścić, zmieszać z rumem, odstawić w zamkniętym szczelnie naczyniu na czas, aż czekolada całkowicie rozpuści się w rumie, tworząc z nim jednolitą konsystencję, potem zlać i połączyć syropem sporządzonym z wody i cukru. Rozlać do butelek,

zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać około 2 miesięcy.

223. Likier czekoladowy

Twarda gorzka czekolada - 300 g
Koniak - 1 l
Cukier - 0,5 kg
Miód gryczany - 1 łyżka
Woda - 1 szklanki

Czekoladę zetrzeć na wiórki, wsypać ją do szklanego naczynia i zalać koniakiem, naczynie szczelnie zamknąć i na 7 - 8 dni postawić w ciepłym, słonecznym miejscu, co jakiś czas potrząsając naczyniem, aby czekolada mogła się rozpuścić. Następnie z wody, miodu i cukru przygotować syrop, i do gorącego wlać nastój czekoladowy. Bardzo dokładnie wymieszać, przecedzić, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować, wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać przez 14 dni.

KALINA KORALOWA – POSPOLITA

224. Wódka z kaliny koralowej

20 kg jagód kaliny koralowej (Viburnum opulus)
3 kg cukru
3 litry wody
70 g drożdży

Całkowicie dojrzałe, przemarznięte (koniecznie!) jagody kaliny koralowej obgotowujemy we wrzątku przez dwie-trzy minuty a potem je odcedzamy. Skoro już je pozbawiliśmy nadmiaru goryczy, miażdżymy dokładnie, aby wypuściły jak najwięcej soku, dodajemy do nich cukier, mieszamy dotąd, aż się cukier rozpuści, zaszczepiamy drożdżami i zostawiamy do fermentacji. Po jej ustaniu odciskamy płyn i poddajemy go destylacji. Uzyskujemy w ten sposób czysty alkohol o mocy 60-70°. Rozcieńczamy go czystą przegotowaną i odstaną wodą w proporcji: część alkoholu na dwie części wody. Następnie wódkę przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i odstawiamy do piwnicy, gdzie powinna dojrzewać przez co najmniej pół roku.
Wódka skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia.

225. Likier kalinowy

Owoce kaliny - 1 kg
Winiak 40-50° - 1 l
Cukier 1,5 kg
Woda 1,5 l

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe i - co najważniejsze - przemarznięte owoce kaliny dodatkowo 1-2 minuty blanszować we wrzątku, wysypać je na durszlak niech obciekną, potem wsypać do szklanego naczynia, zasypać je 0,5 kg cukru, naczynie obwiązać gazą i postawić na 2-3 dni w ciepłym miejscu, najlepiej na słońcu. Następnie zalać je winiakiem, naczynie szczelnie zamknąć i macerować przez dwa tygodnie. Po tym czasie nastój zlać, przecedzić i wlać do ciepłego, lecz nie gorącego! syropu sporządzonego z pozostałej części wody i cukru, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien tam dojrzewać przez miesiąc.

KARDAMON MALABARSKI

226. Duński schnapps kardamonowy

Do produkcji nie używamy mielonego kardamonu. 10 owoców kardamonu zalewamy 250 g wódki czystej 40°, naczynie szczelnie zamykamy i ustawiamy w ciepłym i ciemnym miejscu na 3-4 dni. Po tym czasie płyn zlewamy, a jeśli jest taka konieczność filtrujemy go przez bibułę filtracyjną, po czym wlewamy do butelki. Trunek przed podaniem na stół winien dojrzeć jeszcze około 30 dni. Pije się go ogrzany do temperatury pokojowej. Jest bardzo aromatyczny z lekko ostrym ogrzewającym smakiem.

KAWA ARABSKA

227. Truneczek kawowy

300 g zmielonej kawy naturalnej
2,5 litra wody
Szczypta sody oczyszczonej (ilość mieszcząca się na czubku noża)
1,75 kg cukru
Litr spirytusu 96°
25 g esencji waniliowej

Kawę naturalną najwyższej jakości zemleć, zalać wrzątkiem i zamieszać. Dodać sodę. Odstawić na trzy kwadranse, po czym przefiltrować. Teraz dodać cukier i gotować przez dwadzieścia minut. Odstawić płyn do wystudzenia, by następnie zmieszać go ze spirytusem i esencją waniliową. Truneczek przelać do butelek,

zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy na sześć tygodni. Po tym czasie można go już pić Poza tym, że poprawia nastrój i działa pobudzająco, nie ma żadnych właściwości leczniczych.

228. Likier kawowy I

Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Kawa naturalna najwyższej jakości - 30 g
Cukier - 100 g
Miód wrzosowy - 50 g

Świeżo zmieloną kawę zalewamy szklanką wódki i zagotowujemy, bardzo uważając by wódka się nie zapaliła! Odwar przelewamy do szklanego naczynia, które szczelnie zamykamy i odstawiamy na 24 godziny w ciepłe i ciemne miejsce. Następnie płyn filtrujemy, dodajemy doń cukier i miód i podgrzewamy do momentu całkowitego rozpuszczenia się miodu i cukru. Teraz dolewamy pozostałą wódkę i ponownie filtrujemy. Trunek przelewamy do butelek, korkujemy je, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Po 7 - 10 dniach likier nadaje się do picia. Ma wspaniały, silny aromat kawowy.

229. Likier kawowy II

Kawa naturalna - 100 g
Spirytus 96° - 0,5 l
Mleko - 0,25 l
Woda - 100 g
Cukier - 1 kg
Laska waniliowa - kawałek długości 1 cm
Miód spadziowy - 1 łyżka

Kawę (najwyższej jakości) zemleć jak najdrobniej, wsypać do szklanego naczynia, dodać wanilię oraz miód, naczynie szczelnie zamknąć i zalać spirytusem. Naczynie postawić w ciepłym, ciemnym miejscu na 14 dni. Następnie nastój zlać i dodać syrop sporządzony z wody, mleka i cukru. Syrop podgrzewamy, aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru, lecz nie dopuszczamy do zawrzenia. Trunek odstawiamy na tydzień, potem zaś przecedzamy go i rozlewamy do butelek, korkujemy je i lakujemy. Likier powinien dojrzewać 4 tygodnie.

230. Likier kawowy III

Rum - 750 ml
Cukier - 3 szklanki
Woda - 3 szklanki
Kawa świeżo mielona najlepszego gatunku - 80 g
Sok cytrynowy - 1 łyżeczka

Należy kawę zagotować w 1,5 szklanki wody. Przykryć ją dokładnie i odstawić na 24 godziny. Potem z pozostałej ilości wody i z cukru sporządzić syrop, dodać doń sok cytrynowy, przefiltrować. Teraz dodać rum, wszystko bardzo dokładnie wymieszać, odstawić na dobę, potem jeszcze raz przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 3-4 tygodnie.

231. Likier kawowy IV

Wódka 40-50° - 0,5 l
Winiak - 25 g
Kawa najwyższej jakości z ekspresu - 250 ml
Cukier - 1 kg

Cukier wanilinowy - 1 łyżeczka
Miód ciemny płynny - 1 łyżeczka
Woda - 500 ml

Z wody, cukru, cukru wanilinowego i miodu sporządzić syrop, wlać do niego wódkę, winiak i kawę, dokładnie wymieszać, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 3-4 miesiące.

232. Likier piwno–kawowy

Porter - 0,5 l
Kawa naturalna (rozpuszczalna) - 20 g
Cukier - 60 dag
Wódka czysta 40-50 g - 0,5 l
Rum - 50 g
Cukier wanilinowy - 1 łyżeczka

Porter połączyć z rumem, dodać kawę, cukier i cukier wanilinowy, postawić na małym ogniu i podgrzać aż do rozpuszczenia się cukru i kawy. Zdjąć z ognia, dodać wódkę, dokładnie wymieszać, przefiltrować, rozlać do butelek. Odstawić na 2-3 doby. Likier gotowy do użycia.

KLON ZWYCZAJNY

233. Wino klonowe (z soku klonowego)

10 litrów soku klonowego
2,5 kg cukru

20 g kwasku cytrynowego
Drożdże typu Sherry

Sok klonowy (pozyskany w identyczny sposób jak sok brzozowy, zobacz przepis na wino brzozowe) zmieszać z kwaskiem cytrynowym i cukrem. Mieszać dotąd, aż cukier zupełnie się rozpuści. Potem otrzymany płyn zaszczepić drożdżami. Po zakończeniu fermentacji i zupełnym sklarowaniu się otrzymanego wina przelać je do butelek, te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wino pić nie wcześniej niż po pół roku leżakowania. Wino brzozowe czyści krew, oczyszcza organizm z toksyn rozmaitego pochodzenia, poprawia przemianę materii i działa ogólnie wzmacniająco. Zalecane jest dla osób wycieńczonych i rekonwalescentów.

KMINEK ZWYCZAJNY

234. Likier kminkowy I

Owoce kminku - 2 łyżki stołowe
Wódka czysta - 40-50° - 300 ml
Rum - 50 ml
Cukier - 300 g
Miód jasny płynny - 1 łyżka stołowa
Woda 300 ml

Do szklanego naczynia wsypać kminek, zalać go wódką zmieszaną z rumem, naczynie szczelnie zamknąć i postawić je w ciepłym miejscu na 2 tygodnie. Po tym czasie nastój zlać, połączyć z syropem sporządzonym z wody i cukru, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i odstawić do dojrzewania na 3-4 miesiące.

235. Likier kminkowy II

250 g zmielonych nasion kminku
250 g cukru
Litr spirytusu 70°

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą w szklanym naczyniu. Naczynie szczelnie zamknąć, aby alkohol nie wietrzał, i postawić w ciepłym, zacienionym miejscu na dwa-trzy tygodnie. Po upływie tego czasu alkohol zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i pić. Jest to skuteczny środek przy bólach żołądka i wątroby. Jako lekarstwo zalecany jest głównie w zaburzeniach trawienia i innych dolegliwościach przewodu pokarmowego. Zmniejsza nadmierną fermentację jelitową, przeciwdziała wzdęciom, pobudza wydzielanie soków żołądkowych, poprawia perystaltykę jelit, pomaga w przyswajaniu składników pokarmowych.

236. Likier kminkowo–kolendrowy

Wódka czysta - 2 l
Rum jasny - 0,5 l
Cukier - 2,5 kg
Nasiona kolendry - 30 g
Nasiona kminku - 100 g
Skórka mandarynkowa - 30 g
Sok z 1 cytryny

W szklanym naczyniu zmieszać ze sobą wszystkie składniki, naczynie szczelnie zamknąć, postawić w ciepłym miejscu do czasu, aż cukier się rozpuści, nastój zlać, przefiltrować, rozlać do butelek i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać przez 4 - 6 miesięcy.

237. Dubeltowa kminkówka gdańska

Należy wziąć 450 g nasion kminku, 50 g nasion kopru włoskiego (nie mylić z koprem ogrodowym), 50 g tzw. korzenia fiołkowego (czyli kłącza kosaćca kwitnącego na fioletowo; kłącza kosaćców o kwiatach innej barwy nie mają zastosowania), 50 g suszonych skórek cytryny. Wszystko to utłuc (lub rozdrobnić w inny sposób, najlepiej zemleć w młynku do kawy), następnie zalać sześcioma litrami spirytusu 70° i zostawić na dwadzieścia cztery godziny. Po tym czasie dolewa się do tego cztery litry czystej przegotowanej wody i poddaje destylacji. Alkohol uzyskany w jej wyniku doprawia się kilogramem cukru rozpuszczonym w czterech litrach wody. Po sklarowaniu zlewamy płyn do butelek, korkujemy i lakujemy. I tak oto mamy wyborną kminkówkę, która przejawia działanie wzmacniające i pobudzające czynności przewodu pokarmowego.

238. Kminkówka inaczej I

nasiona kminku - 450 g,
1 litr wody
wódka czysta

Nasiona kminku gotujemy w przygotowanej wodzie dość długo, bo aż 45 minut, do godziny, odwar studzimy, przecedzamy, i zamrażamy go w kostki lodu. Gdy potrzebujemy kminkówki, jedną taką kostkę wrzucamy do czystej wódki i trunek gotowy.

239. Kminkówka inaczej II

1/4 szklanki kminku wsypujemy do słoja, kminek zalewamy 1 litrem mocnej, 50 % wódki czystej, słój szczelnie zamykamy aby alkohol nie wietrzał i odstawiamy go w ciepłe miejsce na 2 tygodnie. Po tym

czasie alkohol odcedzamy i dodajemy doń syrop sporządzony z 1 szklanki wody i 50 g cukru. Gdy to się „przegryzie” uzyskany trunek filtrujemy przez bibułę filtracyjną i możemy podawać na stół. Powinno się pić schłodzony do 10-12 st. C. Nadaje się do mięs (szczególnie dziczyzny), ryb, flaków i bigosu.

240. Nalewka kminkowa I

Nasiona kminku - 250 g
Woda - 1 l
Wódka czysta 50° - 1 l
Miód pszczeli jasny płynny - 1-2 łyżki stołowe

Kminek zagotować w wodzie, wodę odcedzić, dodać do niej wódkę i miód. Przefiltrować, odstawić na 1-2 doby. Trunek gotowy do użycia. Jeśli ktoś woli by napitek był mocniejszy, może dodać wywaru z kminku spirytus w ilości wedle uznania. Może także posłodzić mniej, więcej, lub wcale.

241. Nalewka kminkowa II

Wódka czysta 40-50° - 1 l
Kminek - 40 g
Cukier - 300 g
Miód akacjowy lub lipowy - 1 łyżka stołowa
Woda - 300 ml

Kminek wsypać do szklanego naczynia, zalać go wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić je w ciepłym, ciemnym miejscu na 3 tygodnie. Po tym czasie nastój zlać, dodać do niego syrop przygotowany z wody, miodu i cukru. Nalewkę przefiltrować, rozlać

do butelek, te zakorkować, zalakować, wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 3-4 miesiące.

242. Nalewka kminkowa III

Litr spirytusu 70°
50 g kminku
150 g cukru

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą w szklanym naczyniu. Naczynie szczelnie zamknąć, aby alkohol nie wietrzał, i postawić w ciepłym, zacienionym miejscu na dziesięć dni. Po upływie tego czasu alkohol zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i pić. Nalewka kminkowa to skuteczny środek przy bólach żołądka i wątroby. Jako lekarstwo zalecana jest głównie w zaburzeniach trawienia i innych dolegliwościach przewodu pokarmowego. Zmniejsza nadmierną fermentację jelitową, przeciwdziała wzdęciom, pobudza wydzielanie soków żołądkowych, poprawia perystaltykę jelit, pomaga w przyswajaniu składników pokarmowych.

KOCANKI PIASKOWE

243. Nalewka kocankowa

15 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu,

wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

KOLENDRA SIEWNA

244. Skandynawski schnapps kolendrowy

25 - 30 nasion kolendry włóż do szklanego zamykanego słoja, zalej je 250 g wódki czystej 40° i odstaw na 7 - 10 dni „do naciągnięcia". Po tym czasie płyn zlej, o ile zachodzi taka potrzeba przefiltruj przez bibułę filtracyjną, wlej do butelki. Trunek podaje się na stół, gdy ma temperaturę pokojową. Można go przechowywać bardzo długo i nie tylko nie traci na tym, lecz wręcz przeciwnie - zyskuje (smak i zapach).

KONICZYNA CZERWONA, ŁĄKOWA

245. Nalewka na kwiecie koniczyny czerwonej

Nalewkę sporządza się z dwóch (wagowych) części spirytusu 70° i jednej części (wagowej) świeżych kwiatów koniczyny czerwonej (macerować w ciepłym miejscu cztery-sześć tygodni w szczelnie zamkniętym szklanym naczyniu, przefiltrować). Przyjmuje się przez sześć miesięcy trzy razy dziennie po trzydzieści kropli na ćwierć szklanki wody. Nalewka koniczynowa działa ogólnie wzmacniająco,

poprawia przemianę materii, obniża zawartość cholesterolu we krwi, pomaga usuwać toksyny z organizmu.

KONWALIA MAJOWA

246. Nalewka konwaliowa

Świeże, kwitnące gałązki konwalii majowej
Tyle wódki czystej 45°, aby po zalaniu zakryła kwiaty

Kwiaty włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką, która powinna je dokładnie zakryć. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w słońcu na trzy tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, zakorkować i zalakować. Nalewkę pić po łyżeczce do kawy w szklance wody trzy razy dziennie.

KOPER OGRODOWY

247. Wino koperkowe

50 g nasienia kopru ogrodowego
Litr wina białego wytrawnego
50 ml spirytusu 96°

Owoce kopru ogrodowego wsypać do szklanego naczynia, zalać winem zmieszanym ze spirytusem, szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym miejscu. Naczyniem trzeba często potrząsać. Maceracja

powinna trwać dwanaście dni. Po upływie tego czasu wino zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i pić po kieliszku trzy razy dziennie po posiłku. Powinno się je podawać schłodzone do 8-10°C. Jest zupełnie przezroczyste, ma barwę żołtawobrązowawą, zapach winny z leciutkim słodkawokorzennym akcentem. Ma smak wina ziołowego, jednak różny od wermutu. Wino koprowe jest środkiem łagodzącym kolkę i kurcze w obrębie przewodu pokarmowego, działa też wiatropędnie, mlekopędnie, rozkurczowo w obrębie przewodu pokarmowego, wzmacnia żołądek. Ponadto działa łagodnie uspokajająco, obniża nieznacznie ciśnienie krwi.

248. Skandynawski schnapps koperkowy

Schnapps koperkowy jest bardzo popularny w krajach skandynawskich. Przygotowanie go jest niezmiernie proste: Świeżymi, zdrowymi i nieuszkodzonymi listkami kopru w 2/3 napełnia się szklane zamykane naczynie. Na listki wlewa się tyle 40° wódki czystej, aby zakryła je ona na 2 palce. Naczynie zamykamy i odstawiamy w miejsce ciemne i ciepłe na 6-7 dni. Po tym czasie płyn zlewa się i filtruje przez bibułę filtracyjną. Trunek pije się, gdy ma temperaturę pokojową. Ma on barwę bladożółtą i bardzo charakterystyczny zapach.

KOPER WŁOSKI – FENKUŁ

249. Wino fenkułowe I

60 g nasion fenkułu (kopru włoskiego)
1,2 litra wina białego wytrawnego
100 g miodu pszczelego jasnego płynnego (patoki)

50 ml winiaku

Owoce fenkułu wsypać do szklanego naczynia, a następnie zalać winem wymieszanym z winiakiem. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym, widnym miejscu i często potrząsać. Maceracja winna trwać dwanaście dni. Po upływie tego czasu wino zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną, dodać miód, dokładnie wymieszać, żeby się rozpuścił, i pić po kieliszku trzy razy dziennie po posiłku. Powinno się je podawać schłodzone do 8-10°C. Ma ono barwę żołtawobrązowawą, jest zupełnie przezroczyste, o winnym zapachu - z leciutkim słodkawokorzennym akcentem. Ma smak wina ziołowego, jednak różny od wermutu. Wino fenkułowe działa wykrztuśnie i reguluje wypróżnienia. Zalecane jest jako środek wiatropędny, przeciwbólowy i rozkurczowy w obrębie przewodu pokarmowego.

250. Wino fenkułowe II

50 g nasion fenkułu (kopru włoskiego)
5 g świeżego kłącza tataraku
100 g miodu jasnego płynnego (patoki)
Litr wina białego wytrawnego
50 ml spirytusu 96°

Owoce fenkułu oraz jak najbardziej rozdrobnione kłącze tataraku umieścić w szklanym naczyniu, zalać winem zmieszanym ze spirytusem. Szczelnie zamknąć naczynie i postawić w ciepłym i widnym miejscu na dziesięć dni. Później wino zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną, dodać miód, wymieszać, żeby miód się rozpuścił, i pić po kieliszku trzy razy dziennie po głównych posiłkach. To wino należy pić schłodzone do 8-10°C. Ma kolor bladożołtawy, słodkawy zapach, smak delikatny, słodkawo-korzenny. Wino fenkułowe działa wykrztuśnie i reguluje wypróżnienia. Zalecane jest

jako środek wiatropędny, słabo przeciwbólowy i rozkurczowy w obrębie przewodu pokarmowego.

KOZŁEK LEKARSKI

251. Nalewka walerianowa

Świeże korzenie kozłka lekarskiego (waleriany)
Tyle wódki czystej 45°, aby po zalaniu zakryła korzenie

Korzenie umyć, oczyścić, rozdrobnić, włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką, która powinna je dokładnie zakryć. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w słońcu na trzy tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, zakorkować i zalakować. Nalewkę pić po 30 kropli na wodę lub cukier w razie potrzeby.

KRWAWNIK POSPOLITY

252. Nalewka krwawnikowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu

tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

LAPACHO, IPE ROXO, TOHEEBO, PAU D'ARCO

253. Nalewka na korze lapacho

50 g suszonej, rozdrobnionej kory lapacho, pau d'arco (Tabebuia impetiginosa)
0,75 litra wody
0,5 litra spirytusu
Korę gotować pod przykryciem przez pięć-osiem minut w 0,75 litra wody, przecedzić przez bibułę filtracyjną, do naparu wlać spirytus. Uzyskany trunek raz jeszcze przefiltrować, wlać do butelek. Pić po 15 g nalewki trzy razy dziennie. Nalewka wzmacnia układ odpornościowy oraz oczyszcza organizm z toksyn najrozmaitszego pochodzenia.

LAUR – WAWRZYN

254. Nalewka laurowa

5 g suszonych liści
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Liście włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech - pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym. Trunek podawać schłodzony do 5-6°C.

LAUROWIŚNIA WSCHODNIA

255. Nalewka laurowiśniowa I

Owoce pozbawiamy pestek (uwaga! pestki laurowiśni są trujące!), wydrylowanymi napełniamy szklane, gliniane bądź kamionkowe naczynie (słój, beczułkę, garnek), zalewamy do pełna (aż je upełnie zakryje) mocną wódką co najmniej 45° (a jeszcze lepiej spirytusem). Naczynie dokładnie, szczelnie zamykamy i ustawiamy w piwnicy na trzy miesiące. Po upływie owego okresu płyn zlewamy i na jeden litr dodajemy około 15 dag cukru. Gdy po dokładnym rozmieszaniu, cukier się rozpuści, gotową nalewkę zlewamy do butelek, korkujemy i przechowujemy w piwnicy, gdzie powinna dojrzewać minimum sześć miesięcy. Nalewka laurowiśniowa to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

256. Nalewka laurowiśniowa II

Kilo owoców laurowiśni
Litr spirytusu 50°
Laska wanilii

Niewielki kawałek korzenia imbiru
500 g cukru

Owoce laurowiśni muszą być całkowicie dojrzałe i absolutnie zdrowe. Należy je umyć pod bieżącą wodą, oczyścić, pozbawić pestek (które są trujące), wsypać do szklanego naczynia, dodać przyprawy i cukier, a na końcu zalać alkoholem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym i słonecznym miejscu na dwa tygodnie. Potem płyn zlać, przecedzić, a wreszcie przefiltrować przez bibułę filtracyjną W końcu przelać do butelek, szczelnie zakorkować i zalakować, wynieść do chłodnej i ciemnej piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać przez minimum sześć miesięcy. Jest wyborna, o pięknej, delikatnej bladoróżowej barwie i swoistym łagodnym posmaku. Nalewka laurowiśniowa to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu. Prócz tego również dla osób wyczerpanych fizycznie i psychicznie.

LAWENDA WĄSKOLISTNA

257. Nalewka lawendowa

Trunek przygotowujemy ze świeżych (nie suszonych!!!) kwitnących końców pędów lawendy, którymi napełniamy słoik typu twist-off. Zioło zalewamy wódką czystą 40° tak, by było całkiem zakryte. Słoik zakręcamy i odstawiamy na 1 - 3 dni w ciepłe i ciemne miejsce. Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną i mieszamy z 1 l wódki czystej 40°. Trunek przelewamy do butelki i odstawiamy do piwnicy na minimum pół roku. Pijemy po 30 - 50 g na wodę lub cukier w razie potrzeby.

LEBIODKA POSPOLITA

258. Nalewka lebiodkowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

LESZCZYNA POSPOLITA

259. Nalewka na orzechach laskowych

Kilo świeżych orzechów laskowych
Litr spirytusu 70°
1-2 goździki
5 g mielonego cynamonu
Skórka z pomarańczy
250 g cukru
0,25 litra wody

Orzechy wyłuskać z twardych łupin, drobno posiekać, wsypać do szklanego naczynia i zalać alkoholem. Naczynie szczelnie zamknąć,

ustawić na słońcu na cztery tygodnie (w tym okresie trzeba naczyniem często potrząsać). Po czterech tygodniach wyjąć orzechy, a na ich miejsce włożyć cynamon, goździki i skórkę pomarańczową. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na jeszcze tydzień. Po tygodniu płyn zlać, przefiltrować i wlać do gorącego syropu z wody i cukru. Jeszcze raz przefiltrować, przelać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać około sześciu miesięcy. Jest doskonały, wonny, aromatyczny, z wyraźnym posmakiem orzechów laskowych. Trunek ten zalecany jest w wyczerpaniu psychicznym.

LIPA DROBNOLISTNA

260. Wino lipowe I

0,5 kg świeżych kwiatków lipy
1,5 kg cukru
3 litry wody
70 g drożdży typu Madera

Kwiaty lipy odcinamy od szypułek, wsypujemy do szklanego słoja i zasypujemy cukrem. Słój zakryć gęstą tkaniną (żeby uniemożliwić dostęp owadom i kurzowi) i postawić na parapecie okiennym w pełnym słońcu na trzy tygodnie. W tym czasie kwiaty lipy zmienią kolor na woskowy i wypuszczą sok. Po trzech tygodniach przygotować balon winiarski. Zagotować trzy litry wody z kilogramem cukru. Do balonu przelać kwiaty lipy z sokiem i dolać uprzednio zagotowaną z cukrem i ostudzoną wodę. Zaszczepić drożdżami. Balon zakorkować, umieścić rurkę fermentacyjną i odstawić w ciepłe miejsce na siedem tygodni. W tym czasie powinna zakończyć się fermentacja. Wino należy wtedy zlać, przecedzić i odstawić do sklarowania. Gdy się sklaruje, przelewamy je do

butelek, wstawiamy do piwnicy, gdzie powinno leżakować przez minimum trzy miesiące, po czym można już je pić. Wino lipowe to doskonały środek napotny - w grypie, anginie i zwykłym przeziębieniu, ale także zapaleniu oskrzeli i gardła. Ma dodatkowo działanie moczopędne, zmniejszające napięcie mięśni gładkich w przewodzie pokarmowym, żółciopędne i słabo uspokajające.

261. Wino lipowe II

Cztery i pół-pięć kilo cukru rozpuścić w dwunastu litrach wrzącej wody. Po zupełnym ostudzeniu roztworu dodaje się cztery litry (licząc objętościowo) kwiatów lipy oderwanych od szypułek, na których wyrastają, trzy cytryny, dokładnie umyte i pokrojone w cienkie plasterki (bez pestek!), i zaszczepia drożdżami piekarniczymi, których dodaje się 40 g. Teraz należy poczekać, aż ta mieszanina sfermentuje. Po zakończeniu fermentacji płyn należy dokładnie przecedzić i dolać sześć litrów dobrego słodkiego białego wina, po czym odstawić, aż się sklaruje. Gotowe wino przelewamy do butelek, korkujemy i lakujemy. Pite w umiarze działa tak samo jak napar.
Wino lipowe to doskonały środek napotny - w grypie, anginie i zwykłym przeziębieniu, ale także zapaleniu oskrzeli i gardła. Ma dodatkowo działanie moczopędne, zmniejszające napięcie mięśni gładkich w przewodzie pokarmowym, żółciopędne i słabo uspokajające.

LUBCZYK LEKARSKI

262. Nalewka lubczykowa

2 g nasion lubczyka

Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Nasiona włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

LUKRECJA GŁADKA

263. Niemiecki schnapps lukrecjowy

Kilka korzeni lukrecji należy rozdrobnić (ale nie mielić!!!), umieścić w szklanym naczyniu i zalać 250 g czystej 40° wódki. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciemne i ciepłe miejsce na 3 - 5 dni (maksymalnie na tydzień!!!). Po tym czasie płyn zlej, jeśli zachodzi taka potrzeba przefiltruj go przez bibułę filtracyjną i podaj na stół, gdy ma temperaturę pokojową. Trunek ma bardzo specyficzny słodkawy smak i charakterystyczny zapach.

264. Likier lukrecjowy

50 g korzeni lukrecji
10 g świeżego kłącza imbiru
5 g skórki pomarańczowej bądź cytrynowej
0,25 litra spirytusu 70°
0,5 kg cukru
0,5 litra wody

Wszystkie składniki zalewamy spirytusem w szklanym naczyniu, które szczelnie zamykamy. Po dwu dobach nastój przecedzamy przez bibułę filtracyjną i mieszamy z syropem z cukru i wody.

ŁOPIAN WIĘKSZY

265. Nalewka z korzenia łopianu z propolisem

Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Korzenie łopianu (młode, świeże) - 50 g
Miód pszczeli jasny płynny (patoka) - 1-2 łyżeczki do herbaty
Propolis - 100 g

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą w szklanym szczelnie zamykanym naczyniu. Odstawić na 2 tygodnie, zlać, przecedzić, pić w razie potrzeby raz dziennie po 25 - 30 kropli na wodę. Jest to dość skuteczny środek, który działa bakteriobójczo i bakteriostatycznie, łagodnie moczopędnie i napotnie oraz przeciwcukrzycowo.

MACIERZANKA PIASKOWA

266. Wódka macierzankowa na sposób fiński

Trunek przygotowujemy ze świeżych (nie suszonych!!!) kwitnących końców pędów macierzanki, którymi napełniamy 1 słoika typu twist-

off. Zioło zalewamy wódką czystą 40° tak, by było całkiem zakryte. Słoik zakręcamy i odstawiamy na 1 - 3 dni w ciepłe i ciemne miejsce. Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną i mieszamy z 1 l wódki czystej 40°. Trunek przelewamy do butelki i odstawiamy do piwnicy na minimum pół roku. Im dłużej dojrzewa, tym lepiej smakuje.

MAJERANEK OGRODOWY

267. Nalewka majerankowa

Trunek przygotowujemy ze świeżych kwitnących końców pędów, którymi napełniamy słoik typu twist-off. Zioło zalewamy wódką czystą 40° tak, by było całkiem zakryte. Słoik zakręcamy i odstawiamy na 1 - 3 dni w ciepłe i ciemne miejsce. Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną i mieszamy z 1 l wódki czystej 40°. Trunek przelewamy do butelki i odstawiamy do piwnicy na minimum pół roku.

MALINA CZARNA (Rubus nigra) i MALINA CZERWONA – MALINA WŁAŚCIWA (Rubus idaeus)

268. Nalewka na owocach czarnej maliny

Czarne maliny

Spirytus 96° - 1/2 l
Sok z owoców czarnych malin - 250 ml
Woda - 250 ml
Cukier

Świeże, zdrowe umyte maliny wsypać do słoja i zasypać je cukrem, dając na 1 kg malin 70 dag cukru. Otwór słoja obwiązać gazą. Słój postawić na słońcu na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały sok zlewamy. Jeśli nie rozpuścił się wszystek cukier, zalewamy maliny wodą, dokładnie mieszamy, a następnie tę wodę zlewamy i dodajemy do soku malinowego. Teraz łączymy to ze spirytusem i odstawiamy na 2-3 doby. Po tym czasie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek i wynosimy je do piwnicy. Nalewkę można pić po 3-6 miesiącach.

269. Nalewka z czarnych malin

Czarne maliny - 4 kg
Wódka czysta 40-50° - 1,5 l
Cukier - 300 g
Woda - 300 ml

Całkowicie dojrzałe, zdrowe i czyste maliny wsypać do szklanego naczynia i zalać je wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w miejscu ciepłym i słonecznym. Po 3 dniach nastój zlać. Z Wody i cukru przygotować syrop, zagotować go 2-3 razy, do gorącego syropu powolutku wlewać nastój. Dokładnie wymieszać, przefiltrować, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać 3 miesiące.

270. Ratafia malinowa I

Dojrzałe owoce malin
Spirytus 96°
Woda 100 g
Cukier 100 g

Do szklanego zamykanego naczynia wsypać czyste owoce malin i zalać je spirytusem tak, by ten ostatni ledwo je przykrywał. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym widnym miejscu (najlepiej na słońcu). Po trzech dniach alkohol zlać i połączyć go z wcześniej przygotowanym syropem. Na 0,5 l spirytusu daje się syrop sporządzony ze 100 g wody i 100 g cukru. Cukier i wodę zagotowujemy, potem zestawiamy z ognia, odczekujemy kilka minut aby osiągnęła temperaturę około 80°C i do gorącego syropu powoli wlewamy ten spirytus, który zlaliśmy znad owoców. Następnie uzyskany płyn filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek, a te ustawiamy na okres 7 - 10 dni w ciepłym miejscu. Po tym czasie trunek nadaje się już do picia.

271. Ratafia malinowa II

Maliny - 6 szklanek (licząc objętościowo)
Wódka czysta 50° - 2 l
Cukier - 1 kg

Świeże, całkowicie dojrzałe, czyste i zdrowe owoce wsypać do szklanego naczynia, lekko je rozgnieść i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i na 7 dni odstawić w ciepłe, słoneczne miejsce. Po tym czasie alkohol zlać, dodać doń cukier i odstawić na około 2 tygodnie. Po tym czasie płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek i przechowywać w ciemnym, chłodnym pomieszczeniu, najlepiej w piwnicy.

272. Skandynawski schnapps malinowy

Do produkcji tego trunku najlepiej jest użyć leśnych, dzikich malin. Ponieważ jednak dostęp do nich jest mocno utrudniony wykorzystujemy maliny odmian uprawnych. Świeżymi, zdrowymi i dorodnymi owocami w 2/3 napełniamy duży słój. Owoce zalewamy 40° wódką czystą tak aby przykrywała je mniej więcej na 2 palce. Słój zamykamy szczelnie i odstawiamy w ciepłe i ciemne miejsce na około 4 miesiące. Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną, wlewamy do butelek i wynosimy do piwnicy na 2-3 miesiące aby dojrzał. Po tym czasie można już trunek podawać na stół. Pije się go ogrzany do temperatury pokojowej. Schnapps malinowy ma wspaniały kolor, wyborny smak i jest i bardzo aromatyczny.

273. „Sok malinowy dla dorosłych"

Kilo dojrzałych malin
0,5 kg cukru
0,25 litra wody
6-8 rozgniecionych pestek z wiśni
Sok z pół cytryny
0,5 litra rumu

Cukier, wodę, pestki wiśniowe i sok z cytryny zagotować, często mieszając, i zalać maliny. Odstawić na dwanaście godzin, potem zagotować, często mieszając, przecedzić przez ściereczkę i jeszcze raz zagotować, Do gorącego płynu wlać spirytus, wymieszać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i gotowe. Trzymać w ciemności. Trunek ten przejawia działanie przeciwgorączkowe i napotne. Zaleca się go w grypie, anginie i przeziębieniu.

274. Słodki trunek malinowy

Litr świeżego niekonserwowanego soku z malin
500 g cukru
Kawałek (ok. 5 cm dł.) cynamonu
2 goździki
2 litry koniaku 40°

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą w szklanym naczyniu. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, słonecznym miejscu na trzy-cztery tygodnie. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i przelać do butelek. Te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać przez co najmniej trzy miesiące. Jeśli dojrzewa dłużej, robi się jeszcze smaczniejszy. Trunek ten przejawia działanie przeciwgorączkowe i napotne. Zaleca się go w grypie, anginie i przeziębieniu. Dodatkowo reguluje pracę przewodu pokarmowego. Jest to także środek pomocniczy w anemii. Poza tym pozytywnie wpływa na pracę przewodu pokarmowego, a ponadto, ze względu na właściwości uspokajające, wskazany jest w zaburzeniach nerwowych występujących w okresie przekwitania u kobiet.

275. Nalewka malinowa I

Kilo malin
Litr spirytusu 96°
250 g cukru
Litr wody

Całkowicie dojrzałe, nie uszkodzone i zupełnie zdrowe owoce malin szybko opłukać pod bieżącą wodą, z lekka osuszyć, wsypać do szklanego naczynia, lekko rozgnieść i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym miejscu na cztery tygodnie. Po tym czasie alkohol zlać, przefiltrować, dodać syrop z cukru i wody. Odstawić na tydzień, ponownie przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować i zalakować, wynieść do piwnicy, gdzie nalewka

powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Trunek ten ma działanie przeciwgorączkowe i napotne. Zaleca się go w grypie, anginie i przeziębieniu. Dodatkowo reguluje pracę przewodu pokarmowego, jest także pomocniczy w anemii. Pozytywnie wpływa na pracę przewodu pokarmowego, a ponadto, ze względu na właściwości uspokajające, wskazany jest w zaburzeniach nerwowych w okresie przekwitania u kobiet.

276. Nalewka malinowa II

Maliny czerwone, czarne lub żółte - 5 kg
Cukier - 2 kg
Wódka czysta 40-50° - 0,75 l

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia zasypać cukrem i zalać je wódką. Naczynie zamknąć i postawić na słońcu na 2 tygodnie. Każdego dnia naczyniem należy potrząsać. Po upływie tego czasu, ale pod warunkiem, że cukier całkowicie się rozpuścił, płyn zlać, przecedzić, porozlewać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek jest gotowy do spożycia.

277. Truneczek malinowy

„Podług sposobu używanego w Mało Rossyi (na Ukrainie - przyp. A. S.), tak się robi: Weź 10 funtów wybranych dojrzałych malin, wody kwart 12, rozpuść w niej cukru funtów 7, dalej wódki (...), a w niedostatku (...) rumu jamajskiego kwart 2, wlej to wszystko na jagody zsypane wprzódy do gąsiora, zatkaj i postaw na słońcu lub w miejscu miernie ciepłem i skłóć (zmieszaj - przyp. A. S.) je co dzień kilkakroć. Po dniach 12, gdy gąszcz opadnie i trunek należycie się wyklaruje, zlej go na butelki, zakorkuj należycie i chowaj w chłodnej

piwnicy do użycia. Trunek ten nader przyjemnego smaku długo się utrzymuje bez zepsucia, a nawet coraz przyjemniejszym się staje" (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., s. 187-188). Trunek ten ma działanie przeciwgorączkowe i napotne. Zalecany jest w grypie, anginie i przeziębieniu. Dodatkowo reguluje pracę przewodu pokarmowego, przejawia działanie przeciwgorączkowe i napotne. Jest to także środek pomocniczy w anemii.

278. Wino malinowe

„W Polsce robi się z jagód malinnik, napój równie przyjemny w użyciu jak mocny. Ale nie tak powszechnie znane są sposoby robienia wina malinowego (...) tak się preparuje: Weź 6 kwart dojrzałych wybranych malin, nalej na nie 10 kwart wody (...) i postaw na miejscu chłodnem na dni 4, poczem przecedź wszystko i wygnieć przez sukno, a otrzymany płyn zlej do czystej beczułki (albo gąsiora - przyp. A. S.), dodaj 2 kwarty zagotowanego i zszumowanego miodu (...), skłóć wszystko i zmieszaj należycie; wraz potem włóż do beczułki kawałek podrumienionego białego chleba, zmazawszy go wprzódy w świeżych drożdżach białych; wkrótce nastąpi rojenie, które gdy się ukończy, zlewa się płyn do innego naczynia, albo na butelki, aby się sklarował. Butelki nie zatykają się zbyt mocno. Takowe zlewanie i klarowanie ponawia się jeszcze dwa razy; a gdy się żadnego osadu czyli mętów na dnie butelki nie okaże, wtenczas butelki równo szyi napełnione korkują się mocno i chowają w chłodnej piwnicy do użycia. Jeśli czasu rojenia doda się 2 kwarty dobrego francuskiego albo reńskiego wina, smak tego napoju będzie zbliżony do wina burgundzkiego, i w każdym względzie przyjemniejszy niż win zagranicznych fałszowanych" (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., s. 187-188). Trunek ten ma działanie przeciwgorączkowe i napotne. Zalecany jest w grypie, anginie i przeziębieniu. Dodatkowo reguluje pracę przewodu pokarmowego, przejawia działanie przeciwgorączkowe i napotne. Jest to także środek pomocniczy w anemii.

279. Malinówka „na prędko”

Pół szklanki słodkiego soku malinowego zmieszać z 1 litra wódki czystej 40-50°. Naczynie szczelnie zamykając i odstawić na tydzień. Po tym czasie, jeżeli uważamy, że trunek jest mało słodki dodajemy nieco cukru (1-2 łyżki) i szczyptę mielonego cynamonu, po czym trunek odstawiamy na kolejny tydzień. Po tym czasie filtrujemy go przez bibułę filtracyjna, przelewamy do butelek i możemy podawać na stół. Najlepiej pić go, gdy ma temperaturę 15-16°C.

280. Likier malinowy I

Maliny - 1 kg
Cukier - 1 kg
Spirytus 96° - 1 l
Woda - 1 l

Zdrowe, czyste i w pełni dojrzałe owoce wsypujemy do szklanego naczynia i zalewamy spirytusem. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 2 tygodnie, od czasu do czasu nim potrząsając. Po upływie tego czasu przygotowujemy syrop z wody i cukru, zagotowując go dwa razy. Syrop studzimy lekko i wlewamy do naczynia z malinami i spirytusem. Naczynie ponownie zamykamy i odstawiamy na następne dwa tygodnie. Po tym czasie trunek zlewamy, filtrujemy, rozlewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy.

281. Likier malinowy II

Maliny - 4 kg
Wódka czysta 40-50° - 1 l
Cukier - 75 dag

Zdrowe, czyste i w pełni dojrzałe maliny wsypać do szklanego naczynia, zalać je wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu, najlepiej na słońcu. Po tygodniu nastój zlać, oddzielić od niego szklankę nastoju i wsypawszy do niego cukier postawić na słabym ogniu i cały czas mieszając sporządzić syrop. Syrop ów dolać do pozostałej części nastoju, wymieszać, przefiltrować, wlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier jest gotowy do picia już po 2 tygodniach, ale zyskuje na smaku, aromacie i wyglądzie gdy dojrzewa 3 miesiące.

282. Likier malinowy III

600 g malin
Litr wytrawnego czerwonego wina gronowego
Pół laski wanilii
600 g cukru
2 litry wody
2 litry spirytusu 96°

Całkowicie dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone owoce malin (czernicy) umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i lekko rozgnieść. Do owoców wlać wino i dodać wanilię. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w widne, ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Teraz przygotować syrop z wody i cukru (syrop należy gotować przez dwadzieścia minut, potem wystudzić), zmieszać ze spirytusem i uzyskanym wcześniej nastojem owocowym. Odstawić trunek na tydzień, przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i umieścić w zimnym miejscu. Trunek powinien dojrzewać przez sześć miesięcy. Jest wyborny. Trunek ten przejawia działanie przeciwgorączkowe i napotne. Zaleca się go w grypie, anginie i przeziębieniu. Dodatkowo reguluje pracę przewodu pokarmowego. Jest to także środek pomocniczy w anemii. Poza tym pozytywnie

wpływa na pracę przewodu pokarmowego, a ponadto, ze względu na właściwości uspokajające, wskazany jest w zaburzeniach nerwowych występujących w okresie przekwitania u kobiet.

MANDARYNKA

283. Niemiecki schnapps mandarynkowy

Skórki niektórych z odmian mandarynek są praktycznie pozbawione goryczy, są za to bardzo aromatyczne. Można zatem wykorzystać tę ich właściwość i przygotować znakomity trunek Bierze się osiem skórek małych mandarynek, umieszczamy je w szklanym zamykanym naczyniu i zalewamy 1 l 40° wódki czystej. Naczynie szczelnie się zamyka i ustawia w ciepłym i ciemnym miejscu na okres jednego tygodnia. Po tym okresie płyn należy zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i wynieść do piwnicy aby dojrzewał jeszcze około 1 miesiąca. Schnapps mandarynkowy ma piękny złocisty kolor i świeży, przyjemnego, mocny orzeźwiający aromat i wytrawny smak. Jeżeli trunek jest dla nas zbyt esencjonalny, można go rozcieńczyć wódką czystą (według gustu i uznania), i odstawić na 2-3 doby (a najlepiej na tydzień), aby się „przegryzł" i dopiero wówczas podawać na stół.

284. Duński schnapps mandarynkowy

3-4 skórki z mandarynek należy ususzyć w piekarniku, w temperaturze 60 - 75°C, w ciągu jednej godziny. Skórki należy włożyć do szklanego naczynia i zalać 250 g wódki czystej 40°. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy w miejsce ciepłe i ciemne na 3-6 dni. Maceracja nie może trwać dłużej, aby trunek nie

stał się zbyt gorzki. Po upływie tego czasu płyn zlewamy, jeśli zachodzi taka potrzeba filtrujemy go przez bibułę filtracyjną i możemy podawać na stół, jeśli jest ogrzany do temperatury pokojowej. Jeżeli trunek wydaje się być zbyt esencjonalny, rozcieńcza się go wódką czystą. Po rozcieńczeniu powinien się „przegryzać" przez jeszcze 3-4 doby.

285. Nalewka mandarynkowa I

Świeże skórki z 20 małych mandarynek (lub z 10 dużych)
4 litry spirytusu 96°
2 kg cukru
2 litry wody

Spirytus wlać do szklanego naczynia i dodać doń skórki mandarynkowe. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwadzieścia cztery godziny. Potem spirytus zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Sporządzić syrop z wody i cukru. Do gorącego syropu powoli wlać spirytus, a powstały płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną i rozlać do butelek, te szczelnie zamknąć i wynieść do piwnicy, niech dojrzewa przez sześć miesięcy. Powstała w ten sposób nalewka jest klarowna, mocna, słodka, o mandarynkowym aromacie i smaku. Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby. Poza tym działa (słabo) przeciwgnilnie, pobudza pracę jelit, wreszcie ma poważne znaczenie jako specyfik przeciwmiażdżycowy.

286. Nalewka mandarynkowa II

12 mandarynek
Litr spirytusu 96°

Litr wody
250 g cukru
+ 100 g cukru

Mandarynki dokładnie umyć, osuszyć, pokroić w cienkie plasterki, włożyć do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym i widnym miejscu na pięć-sześć dni. Po tym czasie alkohol zlać, dodać syrop z litra wody i 250 g cukru. Na końcu z pozostałych 100 g cukru przygotować karmel i podbarwić nim nalewkę. Przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować i zalakować, po czym wynieść do piwnicy, gdzie nalewka ma dojrzewać przez trzy miesiące. Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby. Poza tym działa (słabo) przeciwgnilnie, pobudza pracę jelit, wreszcie ma poważne znaczenie jako specyfik przeciwmiażdżycowy.

287. Nalewka mandarynkowa III

Wódka czysta 50° - 1/2 l
Skórka z mandarynek - 5 łyżek stołowych
Miód akacjowy - 1 łyżeczka

Kilka mandarynek obrać ze skórki, ususzyć ją w piekarniku, następnie pokruszyć jak najdrobniej, włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką. Macerować przez 7 - 10 dni. Zlać, dodać miód, dokładnie wymieszać, odstawić na dobę, przefiltrować, wlać do butelki. Nalewkę można pić od razu, ma piękny złocisty kolor, piękny zapach i charakterystyczny smak z leciutkim słodkawo-gorzkawym odcieniem.

288. Likier mandarynkowy

Mandarynki - 8 szt.
Wódka czysta 40-50° - 1 l
Cukier - 0,5 kg
Miód lipowy - 1 łyżka

Mandarynki obrać ze skórki ostrugując je bardzo cienko (samą kolorową warstwę) ostrym nożem. Skórki posiekać drobno, wsypać do szklanego naczynia i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, słonecznym miejscu na 3-4 tygodnie. Po tym czasie nastój zlać, odlać od niego 1/4 l, dodać do tego miód i cukier, postawić na małym ogniu i podgrzewać do chwili całkowitego rozpuszczenia się miodu i cukru, uważając by alkohol się nie zapalił. Połączyć syrop z pozostałym nastojem. Trunek przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i odstawić do piwnicy na 3 tygodnie. Po tym czasie można go już pić.

MARCHEW ZWYCZAJNA

289. Likier z marchwi

Sok z marchwi - 1 kg
Cukier 0,5 kg
Spirytus 1 l
Woda 1 l

Z wody i cukru przygotować syrop, dwukrotnie go zagotowując. Następnie zmieszać ze sobą sok z marchwi, spirytus i syrop. Odstawić to na 3 miesiące, przefiltrować, rozlać do butelek. Butelki zakorkować, zalakować, wynieść do piwnicy.

290. Wino marchwiane

5 kg korzeni marchwi
2 cytryny
5 pomarańczy
12 litrów wody
3 kg cukru
Drożdże (Malaga lub Sherry)

Zupełnie zdrowe, dokładnie umyte młode korzenie marchwi oraz cytryny i pomarańcze pokrojone w cienkie plasterki (bez pestek!), zalać dziesięcioma litrami wrzącej wody i odstawić na dwanaście godzin. Po tym czasie wodę znad korzeni zlać, same zaś korzenie, cytryny i pomarańcze zmiksować i wycisnąć z nich sok. Dodać cukier rozpuszczony w pozostałych dwóch litrach wody, a otrzymany płyn zaszczepić drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Po sfermentowaniu i sklarowaniu się wina zlać je do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wino z marchwi reguluje trawienie, działa także przeciwmiażdżycowo.

MELISA LEKARSKA

291. Szwajcarski schnapps melisowy

40 średniej wielkości zdrowych, świeżych liści melisy umieścić w szklanym zamykanym naczyniu i zalać 1 l wódki czystej 40° . Odstawić na 2-3 dni w miejsce ciepłe i ciemne. Po tym czasie płyn zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną, wlać do butelki i wynieść do piwnicy na jeszcze 1-2 doby. Po tum czasie można podawać na stół i pić, gdy trunek ma temperaturę 15-16°C.

292. Nalewka melisowa

150 g świeżych liści melisy lekarskiej
2 świeże liście mięty pieprzowej
Szczypta zmielonego cynamonu
Szczypta zmielonego ziela dziurawca
Sok z całej cytryny
0,5 litra spirytusu 96°
0,5 litra wody
0,5 kg cukru

Wszystkie zioła zalać szklanką wrzącej wody i parzyć pod przykryciem przez piętnaście-dwadzieścia minut. Napar ostudzić, przecedzić przez bibułę filtracyjną. Z drugiej szklanki wody i cukru przygotować syrop, dodać sok z cytryny. Teraz połączyć ze sobą napar z ziół, syrop i spirytus. Nalewka powinna się przegryzać przez dziesięć-dwanaście dni. Jest słodka, ma delikatny cytrynowo-korzenny ledwie wyczuwalny zapach i czystą, przejrzystą żółtawo-różowawą barwę. Powinno się ją pić schłodzoną do 6-8°C. Nalewka melisowa to lek o dość szerokim zastosowaniu. Można jej używać w nieregularnym miesiączkowaniu, bólach serca, astmie. Także jako środka wzmagającego łaknienie i pobudzającego wydzielanie soków trawiennych, przeciwskurczowego, wiatropędnego i żółciopędnego. Ma ona jednak przede wszystkim poważne działanie uspokajające i w związku z tym zalecana jest w stanach pobudzenia nerwowego połączonych z lękiem i bezsennością, nerwicach wegetatywnych, płciowych i nadpobudliwości seksualnej. Nie sposób nie dodać, iż melisa ma także działanie przeciwrakowe, gdyż w nieznacznym stopniu hamuje podział komórek nowotworowych.

293. Melisówka

20 g liści melisy
Kawałek (ok. 5 cm dł.) korzenia arcydzięgielu

Skórka z ćwiartki cytryny
Szczypta zmielonej gałki muszkatołowej
Szczypta kolendry
Szczypta cynamonu
1-2 goździki
Litr wódki czystej 45°

Rozdrobnione zioła oraz korzenie wsypać do szklanego naczynia i zalać alkoholem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, ponownie odstawić, tym razem na cztery tygodnie, niech się przegryzie. Melisówkę pić schłodzoną do 12-16°C. Działa ogólnie wzmacniająco, bakteriostatycznie w obrębie przewodu pokarmowego, przyśpiesza trawienie, pobudza apetyt i wzmacnia żołądek. Prócz tego działa uspokajająco.

294. Wino melisowe

100 g liścia melisy lekarskiej
Skórka z cytryny
150 g miodu pszczelego jasnego płynnego (patoki)
100 g spirytusu 96°
2 litry wina białego wytrawnego

Melisę i skórę cytrynową zalać mieszaniną wina ze spirytusem i macerować w szczelnie zamkniętym naczyniu przez trzy tygodnie. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i pić dwa-trzy razy dziennie po 50 g. Wino ma barwę żołtawą, piękny zapach o cytrynowym odcieniu, smakuje dobrze, jest słodkawe z lekką nutką goryczki. Pije się schłodzone do 8-10°C. Wino melisowe ma dość szerokie zastosowanie. Można go używać w nieregularnym miesiączkowaniu, bólach serca, astmie. Także jako środka wzmagającego łaknienie i pobudzającego wydzielanie soków trawiennych, przeciwskurczowego, wiatropędnego i żółciopędnego.

Ma ono jednak przede wszystkim poważne działanie uspokajające i w związku z tym zalecane jest w stanach pobudzenia nerwowego, połączonych z lękiem i bezsennością, nerwicach wegetatywnych, płciowych i nadpobudliwości seksualnej. Nie sposób nie dodać, iż melisa ma także działanie przeciwrakowe, gdyż w nieznacznym stopniu hamuje podział komórek nowotworowych.

MELON

295. Nalewka melonowa

Litr spirytusu 96°
Litr świeżego soku (nieklarowanego) z dobrze dojrzałych melonów (najlepiej z kantalupów)
Sok wlać do szklanego naczynia, powoli dodać spirytus, ostrożnie zamieszać. Szczelnie zamknąć i odstawić do lodówki na dwadzieścia cztery godziny. Po tym czasie spirytus i sok powinny się już dokładnie przegryźć. Trunek wyjąć z lodówki, wstrząsnąć naczyniem, aby połączyć ponownie spirytus i sok, gdyby się rozwarstwiły. Nalewka jest mocna, o charakterystycznym słodkawym zapachu i smaku. Należy ją pić schłodzoną do temperatury 10-12°C.
Nalewka melonowa ma działanie ogólnie wzmacniające.

296. Likier melonowy

Melony - 1 kg
Wódka czysta 40-50° - 1 l
Cukier - 1 kg
Woda - 0,5 l
Sok z 1/2 cytryny

Bardzo silnie pachnące (bo tylko takie się nadają) melony obrać z łupiny, pokroić je w kostkę, włożyć do naczynia, zalać syropem sporządzonym z wody i cukru i gotować do 2-3-krotnego zawrzenia. Naczynie zestawić z ognia, przykryć i pozostawić w spokoju na 12 godzin. Po tym czasie płyn zlać, dodać doń sok z cytryny i wódkę, bardzo dokładnie wymieszać, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać przez 3 miesiące. Ma piękny kolor i aromat. Pije się schłodzony do około 10°C.

MIECHUNKA PERUWIAŃSKA – „RODZYNKI BRAZYLIJSKIE"

297. Nalewka miechunkowa

Litr spirytusu 96°
1,5 litra świeżego soku (nieklarowanego) z owoców miechunki peruwiańskiej („rodzynek brazylijskich")

Sok wlać do szklanego naczynia, powoli dodać spirytus, ostrożnie zamieszać. Szczelnie zamknąć i odstawić do lodówki na dwadzieścia cztery godziny. Po tym czasie spirytus i sok powinny się już dokładnie przegryźć. Trunek wyjąć z lodówki, wstrząsnąć naczyniem, aby połączyć ponownie spirytus i sok, gdyby się rozwarstwiły. Nalewka jest mocna, o charakterystycznym słodkawym, ledwo wyczuwalnym zapachu, przypominającym może nieco zapach poziomek. Wygląd ma niezbyt ciekawy, mętny, ale wynagradza to smak. Należy ją pić schłodzoną do 10-12°C. Nalewka miechunkowa ma działanie ogólnie wzmacniające.

298. Rodznkówka

100 g najlepszej jakości „rodzynków brazylijskich” włóż do szklanego naczynia, zalej je 500 g wódki czystej 40°, naczynie szczelnie zamknij i postaw w ciepłym i ciemnym miejscu na 2 tygodnie. Po tym czasie płyn zlej i przefiltruj go przez bibułę filtracyjną. Trunek podaje się na stół ogrzany do temperatury pokojowej.

299. Nalewka na rodzynkach brazylijskich

„Rodzynki brazylijskie” - 600 g
Spirytus - 96° - 1/2 l
Wódka czysta 30-40° - 2 l
Koniak - 50 g
Woda - 2 l

Rodzynki umyć i wsypać do szklanego zamykanego naczynia. Zalać spirytusem zmieszanym z wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, ciemnym miejscu na 6 - 8 tygodni. Po upływie tego czasu nastój zlać, przefiltrować. Rodzynki zalać wodą na 1-2 doby, wodę zlać, zmieszać z nastojem alkoholowym, przefiltrować i dodać koniak. Trunek porozlewać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać przez pół roku.

MIERZNICA CZARNA

300. Nalewka mierznicowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

MIĘTA KĘDZIERZAWA

301. Likier miętowy z mięty kędzierzawej

Świeże gałązki mięty kędzierzawej - 5 szt.
Wódka czysta 40-50° - 1 l
Cukier - 300 g

Do szklanego naczynia wkładamy świeże, czyste i zdrowe gałązki mięty kędzierzawej (zwanej niekiedy „miętą twarogową”) i zalewa ją wódką. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na przeciąg 14 - 16 dni. Po tym czasie nastój zlewamy, wsypujemy

doń cukier, i ostrożnie podgrzewamy ciągle mieszając, aż do rozpuszczenia się cukru. Następnie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Likier powinien dojrzewać 3-4 miesiące.

MIĘTA PIEPRZOWA

302. Duński schnapps miętowy

Świeżymi, zdrowymi, nie uszkodzonymi listkami, napełniamy 1/3 słoika i dolewamy doń do pełna 40° wódki czystej. Słoik zakręcamy i odstawiamy na 4-5 dni w ciemne, ciepłe miejsce. Po tym czasie płyn zlewamy i filtrujemy przez bibułę filtracyjną, a następnie przelewamy do butelki. Nalewka miętowa ma przepiękny swoisty aromat i klarowną zieloną barwę. Na stół podaje się podgrzana do temperatury pokojowej. Jeśli jest zbyt esencjonalna rozcieńczamy ja wódką czystą.

303. „Gorący" napój miętowy

Pęczek świeżych liści mięty pieprzowej (8-10 szt.)
0,5 litra spirytusu 70°
0,75 litra wody
300 g cukru

Czyste liście mięty umieścić w szklanym naczyniu, zalać spirytusem, naczynie szczelnie zamknąć i ustawić na osiem-dziesięć dni w ciemnym miejscu. Po tym czasie przefiltrować przez bibułę filtracyjną, zmieszać z syropem z wody i cukru i jeszcze raz przefiltrować uzyskany w ten sposób trunek. Ma on piękny zielony

kolor, miły zapach, orzeźwiający miętowy smak. Pije się rozcieńczony wodą mineralną z lodem. Wspaniale gasi pragnienie w upalne letnie dnie. Przy okazji wpływa również korzystnie na organizm. Trunek ten przejawia pewne niewielkie właściwości bakteriobójcze w obrębie dróg żółciowych i przewodu pokarmowego. Ponadto ma łagodne działanie uspokajające, nieznacznie obniża ciśnienie krwi i likwiduje wzdęcia oraz bóle brzucha spowodowane niestrawnością. Działa rozkurczowo w obrębie przewodu pokarmowego, pobudza wydzielanie żółci i soków trawiennych. Uśmierza też bóle żołądka.

304. Ratafia miętowa

Spirytus 96° - 1 l
Woda 200 g
Cukier - 200 g
Liście mięty pieprzowej (suszone) - 2-3 g
Ziele angielskie (pimenta) - 1 owoc

Miętę i ziele angielskie włożyć do szklanego szczelnie zamykanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie zamknąć i ustawić je w ciepłym i słonecznym miejscu na okres 3-4 dni. Po upływie tego czasu spirytus zlać i połączyć z syropem. Syrop przygotowujemy z wody i cukru. Po wymieszaniu obydwu tych składników syrop należy zagotować, doprowadzając go do zawrzenia. Potem - do gorącego - wlać spirytus, w którym macerowaliśmy „korzenie". Po ostudzeniu płyn przepuścić przez bibułę filtracyjną i wlać do butelki. Trunek można podawać od razu, najlepiej gdy ma temperaturę pokojową.

305. Nalewka miętowo-anyżkowa

Wódka czysta - 40-50° - 1/2 l
Liść mięty pieprzowej - 15 g

Nasiona anyżku - 15 g
Orzechy laskowe - 15 g
Miód wrzosowy - 1 łyżeczka

W szklanym naczyniu umieścić wszystkie składniki, prócz miodu. Wlać wódkę, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe, lecz ciemne miejsce na 2 tygodnie. Po tym czasie zlać, dodać miód, dokładnie wymieszać i odstawić na jeszcze 2-3 dni. Następnie trunek przefiltrować, przelać do butelek.

306. Nalewka miętowa I

Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Liście mięty pieprzowej - 25 g

Świeże liście mięty wkładamy do szklanego naczynia i zalewamy wódką. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy w ciepłe i ciemne miejsce na 14 dni. Po tym czasie płyn zlewamy i przelewamy do butelki. Nalewka ma piękny zielony kolor i przyjemny zapach, lecz jest niezbyt smaczna.

307. Nalewka miętowa II

Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Suszone liście mięty pieprzowej - 25 g
Cukier - 200 g
Woda - 1 szklanka

Liście mięty włożyć do szklanego naczynia, zalać je wódką, naczynie szczelnie zamknąć, postawić w ciepłym, ciemnym miejscu na 1-2 dni. Po tym czasie nastój zlać, dodać doń syrop przygotowany z wody i cukru. Nalewkę przecedzić, rozlać do butelek, zakorkować,

zalakować, wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać 2-3 miesiące.

MIGDAŁ ZWYCZAJNY, MIGDAŁOWIEC

308. Nalewka migdałowa

Kilo słodkich migdałów
Litr spirytusu 70°
Goździk
5 g mielonego cynamonu
Skórka z cytryny
250 g cukru
0,25 litra wody

Migdały sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki, drobno posiekać, wsypać do szklanego naczynia i zalać alkoholem. Szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu na cztery tygodnie (w tym okresie trzeba naczyniem często potrząsać). Po czterech tygodniach wyjąć migdały, a na ich miejsce włożyć cynamon, goździk i skórkę z cytryny. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na następny tydzień. Po tygodniu płyn zlać, przefiltrować i wlać do gorącego syropu z wody i cukru. Jeszcze raz przefiltrować, przelać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać około sześciu miesięcy. Podawać schłodzony do 10-12°C. Trunek ten zalecany jest jako specyfik ogólnie wzmacniający.

309. Likier migdałowy

Koniak - 0,5 l

Cukier - 100 g
Woda - 50 ml
Migdały (słodkie) - 20 szt.
Skórka pomarańczowa - kawałek wielkości męskiego kciuka

Sparzyć migdały wrzątkiem, obrać je ze skórki, rozgnieść je dokładnie, włożyć do szklanego zamykanego naczynia, zalać koniakiem, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 4 tygodnie. Po tym czasie zlać, dodać syrop sporządzony z wody i cukru, dokładnie wymieszać, odstawić jeszcze 3 doby, potem przefiltrować, przelać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 6 miesięcy. Likier charakteryzuje się bardzo charakterystycznym, przyjemnym zapachem i smakiem.

„MIGDAŁ ZIEMNY" – CIBORA JADALNA

310. NALEWKA NA „MIGDAŁKACH ZIEMNYCH" – BULWKACH CIBORY JADALNEJ

Kilo „migdałków ziemnych"
Litr spirytusu 70°
Goździk
5 g mielonego cynamonu
5 g lebiodki pospolitej
Skórka z mandarynki (małej)
Skórka z połowy średniej cytryny
250 g cukru
0,25 litra wody

„Migdałki” dokładnie oczyścić, umyć, drobno posiekać, wsypać do szklanego naczynia i zalać alkoholem. Szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu na cztery tygodnie (w tym okresie trzeba naczyniem często potrząsać). Po czterech tygodniach wyjąć „migdałki”, a na ich miejsce włożyć goździk, lebiodkę, skórki z mandarynki i połowy cytryny . Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na następny tydzień. Po tygodniu płyn zlać, przefiltrować i wlać do gorącego syropu z wody i cukru. Jeszcze raz przefiltrować, przelać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać około sześciu miesięcy. Podawać schłodzony do 10-12°C.

MIŁORZĄB CHIŃSKI

311. Nalewka miłorzębowa

100 g świeżych liści miłorzębu chińskiego (Ginkgo biloba)
0,5 litra spirytusu 70°

Liście wsypać do szklanego naczynia, zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na trzy tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i przelać do butelek. Te zakorkować i zalakować. Nalewkę pić po 30 kropli na wodę lub cukier dwa razy dziennie. Nalewkę stosuje się przede wszystkim w razie upośledzenia koncentracji, uwagi, bólów i zawrotów głowy, obniżenia nastroju, stanów lękowych, depresji i bezsenności.

MIODUNKA PLAMISTA

312. Nalewka miodunkowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

MIÓD PSZCZELI

313. „Krupnik" staropolski

Wódka czysta 50° - 0,5 l
Miód wrzosowy - 1/4 l
Cukier - 1 łyżka
Wanilia - pół laski
Cynamon - pół łyżeczki
Skórka z jednej cytryny
Jeden goździk
Woda - 1/4 l

Mód, cukier, wanilię, cynamon, skórkę cytrynową i goździk zagotować razem z wodą, Płyn zlać, przecedzić, dodać wódkę i dokładnie wymieszać. „Krupnik" pije się na gorąco.

314. Pruski miód

0,5 litra miodu białego płynnego (patoki)
0,5 litra wódki czystej 40°
Utarta skórka z cytryny
5 g imbiru

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać w szklanym naczyniu. Naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie wietrzał, i ustawić w ciepłym, ale ciemnym miejscu na trzy-cztery tygodnie. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić, wlać do butelek, które trzeba zakorkować, zalakować i wynieść je do piwnicy, aby tam dojrzewały jeszcze przez trzy-cztery tygodnie. Trunek ten zaleca się w zaburzeniach trawienia. Jest to również środek ogólnie wzmacniający, napotny, wykrztuśny, którego można używać w nieżycie górnych dróg oddechowych i zapaleniu gardła.

315. Miód różany

2 litry - licząc objętościowo - płatków różanych (mogą być jakiekolwiek, byle mocno pachnące)
4 litry wody
6 litrów spirytusu 96°
2 litry miodu jasnego płynnego (patoki)

Dwa litry świeżych płatków kwiatowych róży dzikiej lub ogrodowej tłucze się w naczyniu na miazgę, wlewa na to cztery litry wody wrzącej, przykrywa szczelnie, pozostawia do ostygnięcia. Następnie przecedza przez gęste płótno i wyciska. Do otrzymanego płynu dodaje się czystego miodu patoki dwa litry i gotuje, ciągle mieszając drewnianym patykiem aż do gęstości syropu; gdy ostygnie, dolewa się spirytus, wlewa do butelek, korkuje, lakuje i wynosi do piwnicy. Miód różany to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w

wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

316. Duńska miodówka wrzosowa

W szklanym, zamykanym naczyniu umieszcza się 350 g miodu wrzosowego i dodaje doń 100 g wrzącej wody, dokładnie miesza, aby miód z wodą dokładnie się połączył, następnie dolewa 350 g 40° wódki czystej, wszystko bardzo dokładnie miesza i odstawia w ciemne miejsce o temperaturze pokojowej, potrząsając naczyniem dwa razy dziennie. Po tygodniu trunek jest gotowy do spożycia. Jest on bardzo aromatyczny, ziemnozłocistej barwy i ma bardzo charakterystyczny smak.

317. Miodówka lipowa, na sposób norweski

W szklanym, zamykanym naczyniu umieszcza się 350 g miodu lipowego i dodaje doń 100 g mocno podgrzanego wina owocowego z białych porzeczek, dokładnie miesza, aby miód z winem dokładnie się połączył, następnie dolewa 350 g 50° wódki czystej, wszystko bardzo dokładnie miesza i odstawia w ciemne miejsce o temperaturze pokojowej, potrząsając naczyniem dwa razy dziennie. Po tygodniu trunek jest gotowy do spożycia. Jest on bardzo aromatyczny, jasnozłocistej barwy i ma bardzo charakterystyczny smak - miodowo-winny.

318. Niemiecki napój miodowy „łapanie niedźwiedzia”

350 g miodu jasnego płynnego (patoki)
Szczypta cynamonu

2 goździki
0,25 litra araku
Litr wódki czystej 40°

Miód zmieszać z pozostałymi składnikami i podgrzewać, aż się zrobi gorący (nie dopuścić do zagotowania), często mieszając. Później płyn ostudzić, przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, aby napój miodowy dojrzał. Powinien dojrzewać przez minimum trzy miesiące, ale im dłużej stoi (np. sześć miesięcy) tym lepiej smakuje. Trunek ten zaleca się stosować w zaburzeniach trawienia. Jest to również środek ogólnie wzmacniający, napotny, wykrztuśny, którego można używać w nieżycie górnych dróg oddechowych i zapaleniu gardła.

319. Nalewka miodowo–jabłkowa

Spirytus 96° - 750 ml
Jabłka (kwaskowe, winne) - 1,5 kg
Miód akacjowy lub lipowy płynny (patoka) - 250 g
Woda 750 ml

Jabłek nie obierać ze skórki, pokroić je w ósemki, oczyścić z gniazd nasiennych, włożyć do szklanego naczynia zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i na 4 tygodnie postawić w ciepłym, ciemnym miejscu. Następnie spirytus zlać, dodać doń wodę wymieszaną z miodem, przefiltrować przelać do butelek. Nalewka ma ładny zapach i miodowo jabłeczny smak. Jeśli dla kogoś jest zbyt mocna, może dodać więcej wody - wedle uznania.

320. Rosyjska miodówka ziołowa

Wódka czysta 40-50° - 1 l

Koniak - 100 g
Miód gryczany płynny (patoka) - 4 łyżki stołowe
Kora dębu (pokruszona jak najdrobniej) - 1 łyżka stołowa
Owoc kolendry - 1 łyżka stołowa
Ziele cząbru (suszone) - 1 łyżka stołowa
Liść melisy (suszony, ale nie zwietrzały!!!) - 1 łyżka stołowa
Trawa żubrówka - 1 łyżka stołowa

Koniak dokładnie wymieszać z miodem, połączyć z wódką i zalać tym pokruszone zioła. Naczynie szczelnie zamknąć, i na 3 miesiące ustawić w ciepłym miejscu. Następnie trunek zlać, przefiltrować, przelać do butelek i wynieść do piwnicy. Powinien dojrzewać 3-6 miesięcy.

321. Rosyjska nalewka miodowo– buraczana

Winiak 40-50° - 1/2 l
Świeży sok z buraków ćwikłowych - 1/2 l
Miód wrzosowy płynny (patoka) - 1/2 kg
Cynamon (kora) - kawałek wielkości paznokcia

Winiak, sok z buraków i miód wymieszać dokładnie w szklanym naczyniu, dodać cynamon, naczynie szczelnie zamknąć i postawić ciepłym lecz ciemnym miejscu na tydzień. Po tym czasie cynamon wyłowić i wyrzucić, a nalewkę można używać w razie potrzeby przyjmując po 1 łyżce stołowej rozpuszczonej w 1/2 szklanki gorącej wody. Nalewka jest pomocna przy usuwaniu kamieni nerkowych. Nalewkę należy przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

322. Miód pitny chmielowy

Przygotowuje się brzeczkę miodową z 3,3 l miodu rozcieńczonego wodą do 9 l. Do brzeczki dodaje się 10 g szyszek chmielowych w ten sposób, że wpierw zagotowuje się go w litrze wody, odcedza, i ów wywar dolewa do brzeczki. Teraz brzeczkę należy zaszczepić drożdżami winnymi (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Po ustaniu fermentacji i sklarowaniu płynu miód powinien dojrzewać przez 12 miesięcy.

323. Miód bernardyński (trójniak) sycony

3,3 l miodu rozcieńcza się woda do 10 l
Chmiel - 2 g
„Korzeń fiołkowy" (korzeń kosaćca niemieckiego) - 2 g
2 g kardamonu

10 litrami brzeczki napełnia się naczynie do 2/3 wysokości i gotuje na bardzo wolnym ogniu. W trakcie gotowania należy bardzo dokładnie zbierać szumowiny. Brzeczkę miodową gotujemy do czasu całkowitego ustania powstawania szumowin. Wówczas zdejmujemy ją z ognia, studzimy do temperatury i szczepimy drożdżami winnymi. Po ustaniu fermentacji miód powinien dojrzewać przez 12 miesięcy. Otrzymujemy miód wytrawny (zwany dębiakiem), bardzo smaczny.

324. Miód litewski (dwójniak)

5,0 l miodu rozcieńcza się woda do 10 l
Jagody jałowca - 5 szt.
Kwiat bzu czarnego - 2 g
Kłącze tataraku - 2 g

Naczynie napełnia się 10 litrami brzeczki do 2/3 wysokości. Do brzeczki dodajemy zioła w ten sposób, że wpierw zagotowujemy je

w bardzo małej ilości wody, odcedzamy, i ów wywar dolewamy do brzeczki, którą gotujemy na bardzo wolnym ogniu. W trakcie gotowania należy bardzo dokładnie zbierać szumowiny. Brzeczkę miodową gotujemy do czasu całkowitego ustania powstawania szumowin. Wówczas zdejmujemy ją z ognia, studzimy do temperatury i szczepimy drożdżami winnymi. Po ustaniu fermentacji miód powinien dojrzewać przez 4 - 6 lat.

325. Miód polski (dwójniak)

5,0 l miodu rozcieńcza się woda do 10 l
Chmiel - 10 g
Liść czarnej porzeczki - 50 g
Korzeń kozłka lekarskiego - 1 g
Kwiatostan krwawnika - 2 g

Naczynie napełnia się 10 litrami brzeczki do 2/3 wysokości. Do brzeczki dodajemy zioła w ten sposób, że wpierw zagotowujemy je w bardzo małej ilości wody, odcedzamy, i ów wywar dolewamy do brzeczki, którą gotujemy na bardzo wolnym ogniu. W trakcie gotowania należy bardzo dokładnie zbierać szumowiny. Brzeczkę miodową gotujemy do czasu całkowitego ustania powstawania szumowin. Wówczas zdejmujemy ją z ognia, studzimy do temperatury i szczepimy drożdżami winnymi. Po ustaniu fermentacji miód powinien dojrzewać przez 2-3 lata.

326. Miód kasztelański (półtorak)

6,7 l miodu rozcieńcza się woda do 10 l
Chmiel - 10 g
Wanilia - 2 laski
Liść czarnej porzeczki - 50 g

Korzeń selera - 200 g
Kłącze tataraku - 2 g

Naczynie napełnia się 10 litrami brzeczki do 2/3 wysokości. Do brzeczki dodajemy zioła w ten sposób, że wpierw zagotowujemy je w bardzo małej ilości wody, odcedzamy, i ów wywar dolewamy do brzeczki, którą gotujemy na bardzo wolnym ogniu. W trakcie gotowania należy bardzo dokładnie zbierać szumowiny. Brzeczkę miodową gotujemy do czasu całkowitego ustania powstawania szumowin. Wówczas zdejmujemy ją z ognia, studzimy do temperatury i szczepimy drożdżami winnymi. Po ustaniu fermentacji miód powinien dojrzewać przez 8-10 lat.

327. Miód dębiak (czwórniak)

2,5 l miodu rozcieńcza się woda do 10 l
Chmiel - 10 g
Cynamon - 3 g
Kardamon - 2 g
Jagody jałowca - 5 g
Korzeń kozłka lekarskiego - 1 g
Kłącze tataraku - 5 g

Naczynie napełnia się 10 litrami brzeczki do 2/3 wysokości. Do brzeczki dodajemy zioła w ten sposób, że wpierw zagotowujemy je w bardzo małej ilości wody, odcedzamy, i ów wywar dolewamy do brzeczki, którą gotujemy na bardzo wolnym ogniu. W trakcie gotowania należy bardzo dokładnie zbierać szumowiny. Brzeczkę miodową gotujemy do czasu całkowitego ustania powstawania szumowin. Wówczas zdejmujemy ją z ognia, studzimy do temperatury i szczepimy drożdżami winnymi. Po ustaniu fermentacji miód powinien dojrzewać przez 2-3 lat.

MLEKO

328. Napój „gorące mleko”

0,5 kg cukru pudru
0,5 litra mleka
0,5 laski wanilii
Sok z 2 cytryn
0,5 litra spirytusu 96°

Cukier i mleko utrzeć ze sobą, dokładnie je mieszając, aż idealnie się połączą, a cukier będzie całkowicie rozpuszczony. Teraz dodać sok z dwóch cytryn, wanilię i spirytus, wymieszać i odstawić w szczelnie zamkniętym naczyniu na osiem-czternaście dni. Następnie uzyskany płyn zlać, przefiltrować i... można pić. Poza ogólną poprawą samopoczucia, nie przejawia działania leczniczego.

329. Likier mleczny

Wódka czysta 40-50° - 0,5 l
Mleko - 0,5 l
Cukier - 0,5 kg
Skórka mandarynkowa - 30 g
Koniak - 25 g

Mleko zagotować z cukrem, zmieszać z wódką, koniakiem i skórką mandarynkową. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić na tydzień w ciepłe miejsce. Po tym czasie nastój zlać, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy na kolejny tydzień. Po tym czasie likier jest gotowy.

330. Napój mleczny

Litr spirytusu 96°
Litr mleka
Cytryna pokrojona w plasterki
Kilo cukru

Wszystkie składniki (prócz cukru) połączyć ze sobą w szklanym naczyniu, które należy szczelnie zamknąć i odstawić na piętnaście dni w ciemne i zimne miejsce. Potem płyn zlać, przefiltrować i dodać do niego cukier. Cukier dokładnie wymieszać, aż się zupełnie rozpuści, po czym napój przefiltrować ponownie, zlać do butelek i przechowywać w chłodzie. Jest on szczególnie lubiany przez kobiety.

MNISZEK LEKARSKI

331. Duński schnapps z kwiatów mniszka lekarskiego

Świeżymi, zdrowymi i nieuszkodzonymi płatkami kwiatowymi mniszka lekarskiego w 2/3 napełnia się szklane zamykane naczynie. Na listki wlewa się tyle 40° wódki czystej, aby zakryła je ona na 2 palce. Naczynie zamykamy i odstawiamy w miejsce ciemne i ciepłe na 5 - 7 dni. Po tym czasie płyn zlewa się i filtruje przez bibułę filtracyjną. Trunek pije się, gdy ma temperaturę pokojową. Ma on barwę bladożółtą i bardzo miły „miodowy” zapach. Ten trunek przygotowuje się na wiosnę, gdy masowo kwitną mniszki.

332. Szwedzki schnapps z korzeni mniszka lekarskiego

Korzenie mniszka wykopuje się na wiosnę lub na jesieni, gdy są najbardziej aromatyczne. Korzeni dokładnie, ale szybko, by nie wypłukać z nich cennych substancji!!! Myjemy szczotką pod bieżąca wodą, rozkładamy je cienką warstwą i obsuszamy. Potem kroimy w talarki i wsypujemy do szklanego zamykanego naczynia. Na korzenie wlewa się tyle 40° wódki czystej, aby zakryła je ona na 2 palce. Naczynie zamykamy i odstawiamy w miejsce ciemne i ciepłe na 2 tygodnie. Po tym czasie płyn zlewa się i filtruje przez bibułę filtracyjną. Trunek pije się, gdy ma temperaturę pokojową. Ten trunek jest wytrawny, nieco pikantny i bardzo aromatyczny o miłym gorzkim smaku. Jest on koloru czerwonawobrązowawego. Jeśli jest zbyt esencjonalny można go rozcieńczyć wódka czystą.

333. Wino z mniszka lekarskiego

Mniszek lekarski dostarcza nam nie tylko surowca leczniczego, bardzo zdrowej sałaty (popularnej szczególnie we Francji), ale również służy do produkcji wspaniałego wina, mającego tę dodatkową zaletę, iż jest również zdrowe. A oto przepis na produkcję tego wybornego trunku - podaję za panem Mirosławem Mendalą z Sandomierza:

Aby uzyskać 40 litrów płynu do fermentacji, należy wziąć:
10 litrów kwiatów mniszka lekarskiego
30 litrów wody
12 cytryn
12 kg cukru
100 g drożdży

Zebrać kwiaty, urywając je możliwie bez szypułek. Po przyniesieniu do domu rozłożyć cienką warstwą na folii, by powyłaziło z nich robactwo oraz by lekko przywiędły. Najlepiej rozłożyć je wieczorem. Rano zbieramy kwiaty z folii, raz jeszcze dokładnie przeglądamy, aby ostatecznie je oczyścić. Kwiaty nadgniłe, obeschnięte czy brudne usuwamy. Wytrzepujemy z nich także resztę robactwa, jeśli takowe zostało. Następnie odmierzamy objętość kwiatów litrowym słoikiem, nie ubijając ich przy tym, ale ugniatając dość mocno. Przygotowujemy odpowiednią ilość wody: liczymy trzy litry na słoik kwiatów. Kwiaty wkładamy do obszernego naczynia (najlepiej do beczułki ceramicznej). Cytryny dokładnie myjemy, kroimy na cienkie plasterki (wraz ze skórkami) i wrzucamy do kwiatów. Wodę gotujemy, wrzątkiem zalewamy kwiaty i cytryny. Teraz niech ta mieszanina postoi przez trzy dni w ciepłym miejscu. Po upływie tego czasu płyn zlewamy, z kwiatów i cytryn wyciskamy sok (staramy się go wycisnąć jak najwięcej). Sok łączymy z odlaną wcześniej wodą i przecedzamy przez gazę, aby płyn był w miarę czysty. Teraz rozpuszczamy w wodzie dwanaście kilogramów cukru i dodajemy go do soku. Wreszcie płyn zaszczepiamy drożdżami piekarniczymi (nie winnymi!), których dajemy 10 dag na 40 litrów płynu. Po ukończeniu fermentacji i sklarowaniu się wina uzyskujemy słodki trunek z leciutką nutką goryczy. Jest to wino złocistobiałe, czyste, o miłym zapachu. Ma jednak wadę - jest nietrwałe, przechowuje się je tylko dwa-trzy lata.

334. Nalewka na kwiatach mniszka lekarskiego

30 kwiatów mniszka lekarskiego
Litr wódki czystej 45°
Miód jasny płynny - 2 łyżki stołowe

Kwiaty mniszka lekarskiego szybko opłukać pod bieżącą wodą, rozłożyć pojedynczo i osuszyć. Następnie umieścić w szklanym

naczyniu i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, aby alkohol nie wietrzał. Maceracja powinna trwać siedem dni. Po tym czasie alkohol znad kwiatów zlać, dodać miód, dokładnie wymieszać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i rozlać do butelek. Nalewka ma swoisty gorzkawy, z lekkim miodowym akcentem przyjemny smak.

335. Destylat mniszkowy

Wino wyprodukowane z kwiatów mniszka lekarskiego poddajemy destylacji. Uzyskujemy w ten sposób czysty alkohol o mocy 60-70°. Zlewamy go do butelek, które korkujemy i lakujemy, a następnie wynosimy do piwnicy, gdzie destylat musi dojrzewać przez rok. Trunek pije się schłodzony do 10-12°C. Destylat skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia.

MORELA ZWYCZAJNA

336. Likier morelowy

Kilo moreli
500 g cukru
Kawałek kory cynamonowej
4 goździki
Litr wody
0,25 litra spirytusu 96°

Całkowicie dojrzałe i zupełnie zdrowe owoce umyć, wydrylować, kilka pestek (trzy lub cztery) wyjętych z owoców ostrożnie rozbić i wyciągnąć z nich jądra. Owoce i jądra pestek umieścić w szklanym naczyniu, zalać alkoholem, naczynie szczelnie zamknąć i ustawić na

słońcu na cztery-sześć tygodni. Po upływie tego czasu zagotować cukier z przyprawami i wodą, ochłodzić i dolać do nastoju. Nastój pozostawić teraz w spokoju przez kilka dni, żeby wszystkie składniki dobrze się przegryzły. Wreszcie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Powinien dojrzewać przynajmniej przez trzy miesiące. Likier morelowy można pomocniczo stosować do zwalczania anemii (w owocach jest dość dużo łatwo przyswajalnego żelaza), a także wzmocnić nim serce i naczynia krwionośne.

337. Wódka morelówka wytrawna

10 litrów czystego soku morelowego
4 litry przegotowanej ciepłej wody
3 kg cukru
75 g drożdży

Zmieszać ciepłą wodę z sokiem morelowym i rozpuszczonym cukrem. Uzyskany w ten sposób płyn zaszczepić drożdżami i zostawić do fermentacji. Po jej zakończeniu płyn poddać destylacji. Uzyskamy w ten sposób alkohol o mocy 60-70°, rozcieńczamy go czystym sokiem morelowym, biorąc dwie części soku na część alkoholu. Potem odstawiamy morelówkę na dwa tygodnie. Po tym czasie alkohol przecedzamy, przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i odstawiamy do piwnicy, gdzie morelówka powinna dojrzewać przez co najmniej pół roku. Pita z umiarem, skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia. A ponadto trunek ten można pomocniczo stosować do zwalczania anemii (w owocach jest dość dużo łatwo przyswajalnego żelaza), a także wzmocnić nim serce i naczynia krwionośne.

338. Sandomierska nalewka morelowa

Bierzemy całkowicie dojrzałe morele, myjemy je, pozbawiamy pestek, krajemy na ćwiartki, z wyjątkiem około dziesiątej części owoców, wsypujemy do szklanego bądź ceramicznego naczynia i zalewamy spirytusem 96°, aż alkohol dobrze zakryje owoce. Naczynie szczelnie zamykamy, by alkohol nie zwietrzał, i stawiamy je w piwnicy na trzy- cztery miesiące. Gdy minie ów okres, płyn zlewamy i na jeden litr dajemy 10 dag cukru. Skoro tylko cukier się rozpuści, nalewkę filtrujemy przez bibułę, przelewamy do butelek, które korkujemy i lakujemy. Nalewka powinna jeszcze dojrzewać w piwnicy przez sześć miesięcy. Jest wyborna, o specyficznym zapachu moreli i morelowym delikatnym smaku. Można ją pomocniczo stosować do zwalczania anemii (w owocach jest dość dużo łatwo przyswajalnego żelaza), a także wzmocnić nim serce i naczynia krwionośne.

339. Nalewka morelowa I

Litr spirytusu 96°
Litr świeżego, nieklarowanego soku morelowego

Sok wyciśnięty z całkowicie zdrowych i przejrzałych (owoce twarde nie nadają się do tego) moreli wlać do naczynia szklanego, a później powoli dodać doń spirytus. Nie mieszać. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na tydzień. Po tym czasie spirytus i sok powinny się już ze sobą dokładnie przegryźć. Nalewka jest mętna i chociaż jej wygląd nie jest ciekawy, za to smak i zapach wynagradzają tę wadę Nalewka jest wyborna, delikatna, a jednocześnie mocna, lekko słodkawa z odcieniem kwaskowym. Można ją pomocniczo stosować do zwalczania anemii (w owocach jest dość dużo łatwo przyswajalnego żelaza), a także wzmocnić nią serce i naczynia krwionośne.

340. Nalewka morelowa II

Morele
Wódka czysta 50°
Miód jasny płynny (patoka)
Goździki - 2 szt.
Cynamon mielony - 1 łyżeczka do kawy

Całkowicie dojrzałe, zdrowe i czyste morele pokroić w ćwiartki, pestki ostrożnie porozbijać, wyciągnąć z nich nasiona. Jeśli nasiona są słodkie, można ich użyć do produkcji nalewki, jeśli gorzkie, należy bezwzględnie je wyrzucić, ponieważ są trujące. Miąższ morelowy wraz pestkami należy włożyć do szklanego naczynia, dodać goździki i cynamon i zalać wódką tak, aby zakryła owoce. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić je w ciepłym słonecznym miejscu na 3 tygodnie. Po upływie tego czasu nastój zlać, dodać miodu do smaku, bardzo dokładnie wymieszać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać przez pół roku. Pozostałe owoce można zalać miodem w stosunku 1:1, naczynie szczelnie zamknąć i wynieść na rok do piwnicy. Po tym czasie płyn zlać i pić. Będzie to gęsty, słodki, wonny i bardzo przyjemny w smaku słaby trunek.

341. Ratafia z pestek morelowych I

Świeże pestki z owoców moreli
Wódka czysta 50°
Cukier - 100 g na 1 litra trunku

Świeże pestki moreli delikatnie rozbijamy i wyłuskujemy z nich jądra. Nadają się tylko słodkie, jeśli mają w sobie gorycz nie nadają się do sporządzenia ratafii, ponieważ zawierają w sobie trującą amigdalinę. Pestki te obieramy z wierzchniej pergaminowej, brązowawej skórki, napełniamy nimi do połowy objętości zakręcany (typu twist-off) słoik i dopełniamy go wódką czystą 50° do pełna. Słoik zakręcamy, aby alkohol nie wietrzał i wynosimy go na słońce na okres 4-5 tygodni.

Po tym czasie płyn zlewamy i dodajemy doń cukier, licząc 100 g na 1 l płynu, a następnie dokładnie mieszamy, aby cukier całkowicie się rozpuścił. Następnie trunek przefiltrowujemy przez bibułę filtracyjną, wlewamy do butelki, i wynosimy do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać 3-4 miesiące. Tę ratafię pijemy ogrzaną do temperatury pokojowej.

342. Ratafia z pestek morelowych II

Świeże pestki z owoców moreli - 1 szklanka
Świeży sok morelowy, sklarowany - 400 g
Owoce kolendry - 3 g
Goździki korzenne - 1 szt.
Wódka czysta 50° - 2 l
Cukier - 800 g

Świeże pestki moreli delikatnie rozbijamy i wyłuskujemy z nich jądra. Nadają się tylko słodkie, jeśli mają w sobie gorycz nie nadają się do sporządzenia ratafii, ponieważ zawierają w sobie trującą amigdalinę. Pestki te obieramy z wierzchniej pergaminowej, brązowawej skórki, miażdżymy je i wsypujemy do szklanego, zamykanego naczynia, dodajemy kolendrę, goździk, cukier, sok morelowy i wódkę. Naczynie szczelnie zamykamy, ustawiamy w ciepłym miejscu na 4-5 tygodni. Po tym czasie trunek przefiltrowujemy przez bibułę filtracyjną, wlewamy do butelki, i wynosimy do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać 3-4 miesiące. Tę ratafię pijemy ogrzaną do temperatury pokojowej.

343. Sandomierska nalewka morelowa II

Wódka - 1/2 l
Koniak - 50 g

Morele - 1 kg
Cukier - 80 dag
Cynamon mielony - na końcu noża
Goździk korzenny - 1 szt.

Morele (zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe) pozbawić pestek, pokroić na jak najmniejsze kawałki, wsypać do szklanego naczynia i zasypać cukrem, dodać cynamon, goździka i wlać wódkę oraz koniak. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscy na okres 4 tygodni. Po tym czasie trunek zlać, przefiltrować i przelać do butelek. Nalewką można pić od razu, albo po 6 miesiącach, gdy dojrzeje.

344. Rum morelowy

Rum złocisty - 1 l
Spirytus 96° - 50 g
Sok morelowy sklarowany - 0,5 l

Do szklanego naczynia wlać wszystkie składniki. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscy na okres 4 tygodni. Po tym czasie trunek zlać, przefiltrować i przelać do butelek. Rum morelowy powinno się pić po 6 miesiącach, gdy dojrzeje.

MORWA

345. Nalewka morwowa

Morwy czarne
Spirytus 96° - 1/2 l
Sok morwowy - 250 ml

Woda - 250 ml
Cukier

Świeże, zdrowe umyte morwy czarne (są kwaśniejsze i bardziej aromatyczne niż białe) wsypać do słoja i zasypać je cukrem, dając na 1 kg morw 70 dag cukru. Otwór słoja obwiązać gazą. Słój postawić na słońcu na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały sok zlewamy. Jeśli nie rozpuścił się wszystek cukier, zalewamy morwy wodą, dokładnie mieszamy, a następnie tę wodę zlewamy i dodajemy do soku morwowego. Teraz łączymy to ze spirytusem i odstawiamy na 2-3 doby. Po tym czasie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek i wynosimy je do piwnicy. Nalewkę można pić po 3-6 miesiącach.

346. Wino morwowe

12 litrów soku z owoców morwy czarnej lub białej
3 kg cukru
Sok z 5 cytryn
Drożdże typu Madera

Wycisnąć sok z owoców, dodać do niego sok cytrynowy i cukier. Mieszać dotąd, aż cukier zupełnie się rozpuści. Potem otrzymany płyn zaszczepić drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Po zakończeniu fermentacji i zupełnym sklarowaniu się otrzymanego wina przelać je do butelek, te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wino pić nie wcześniej niż po pół roku leżakowania. Jest to dobry środek pomocniczy w leczeniu dolegliwości sercowo-naczyniowych, a także specyfik krwiotwórczy.

MUSZKATOŁOWIEC WONNY

347. Nalewka muszkatołowcowa

15 g utartej gałki muszkatołowej
Litr wódki czystej 50°
100 g miodu wrzosowego

Gałkę włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dodać miód. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby miód się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

NAWŁOĆ POSPOLITA

348. Nalewka z nawłoci pospolitej

50 g suszonego, rozdrobnionego ziela nawłoci
0,75 litra wody
0,5 litra spirytusu

Ziele zaparzyć w 0,75 litra wody, odstawić na pół godziny, aż dobrze naciągnie, przecedzić przez bibułę filtracyjną, do naparu wlać spirytus. Uzyskany trunek raz jeszcze przefiltrować, rozlać do butelek. Nalewka zalecana jest w przeroście gruczołu krokowego (prostaty) u mężczyzn oraz pomocniczo w leczeniu uporczywych biegunek, czerwonki i jako środek przeciwkaszlowy. Przyjmuje się trzy razy dziennie po dwadzieścia-trzydzieści kropli.

NOSTRZYK ŻÓŁTY

349. Nalewka nostrzykowa

Nalewkę sporządza się z dwóch (wagowych) części spirytusu 70° i jednej części (wagowej) suchego kwitnącego ziela nostrzyka żółtego (macerować w ciepłym miejscu przez cztery-sześć tygodni w szczelnie zamkniętym szklanym naczyniu, przefiltrować). Nalewkę przyjmuje się przez trzy miesiące trzy razy dziennie po trzydzieści kropli na ćwierć szklanki wody. Nalewka nostrzykowa zalecana jest w leczeniu astmy (wyłącznie pomocniczo) i nieżytów górnych dróg oddechowych. Ma także działanie słabo uspokajające, moczopędne, przeciwbólowe i przeciwzapalne. Można jej też używać do leczenia bezsenności, nerwobólów i bolesnego miesiączkowania.

OLIWNIK WĄSKOLISTNY

350. Rosyjska nalewka na kwiatach oliwnika

Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Kwiaty oliwnika wąskolistnego (Elaeagnus angustifolia)
Mód lipowy lub akacjowy - 1 łyżeczka do herbaty
Szczypta cukru wanilinowego

Liście oliwnika zalać wódką i odstawić na 4 tygodnie. Po tym czasie zlać, dodać miód i cukier wanilinowy. Przefiltrować. Nalewka gotowa. Nie pić więcej niż 25 g dziennie.

OMAN WIELKI

351. Nalewka omanowa

5 g kłączy
Litr wódki czystej 50°
20 g miodu spadziowego

Kłącza włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dodać miód. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby miód się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

ORZACHA JADALNA, ORZECH ZIEMNY

352. Nalewka na orzeszkach ziemnych

Kilo orzeszków ziemnych (orzachy) w łupinach
Litr spirytusu 70°
Goździk
5 g mielonego cynamonu
Skórka z 2 mandarynek
250 g cukru
0,25 litra wody

Orzeszki wyłuskać z twardych łupin, drobno posiekać, wsypać do szklanego naczynia i zalać alkoholem. Szczelnie zamknąć, ustawić w

ciepłym i widnym miejscu na cztery tygodnie (w tym okresie trzeba naczyniem często potrząsać). Po czterech tygodniach wyjąć orzechy, a na ich miejsce włożyć cynamon, goździk i skórkę z mandarynek. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na następny tydzień. Po tygodniu płyn zlać, przefiltrować i wlać do gorącego syropu z wody i cukru. Jeszcze raz przefiltrować, przelać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać około sześciu miesięcy. Podawać schłodzony do 10-12°C.
Trunek ten zalecany jest jako specyfik ogólnie wzmacniający.

ORZECH WŁOSKI

353. Rosyjska nalewka orzechowa

Przegródki znajdujące się we wnętrzu łupin orzechów włoskich - z 20 orzechów
Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Koniak - 50 g
Miód spadziowy - 1 łyżka stołowa
Woda - 100 ml

Przegródki znajdujące się we wnętrzu owoców orzecha włoskiego delikatnie wyjąć, wsypać do szklanego naczynia, zalać wódką zmieszaną z koniakiem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na 3 dni. Po tym czasie alkohol zlać i połączyć z wodą, w której został wcześniej rozpuszczony miód. Przefiltrować. Nalewka jest gotowa do użycia. Pić w razie potrzeby po 25 g dziennie. Nalewka na przegródkach orzechów włoskich to środek zalecany do leczenia stwardnienia tętnic, uporczywej biegunki, (ale także i zaparć) niezbyt nasilonych wewnętrznych krwotoków, a także przewlekłych nieżytów żołądka i jelit, przewlekłego kaszlu, kamicy nerkowej, anemii, astmy.

354. Nalewka orzechowa I

Orzechy włoskie - 2 szt.
Wódka czysta 40-50° - 0,5 l
Miód wrzosowy płynny - 150 g

Niedojrzałe orzechy pociąć na drobne kawałeczki, wsypać je do szklanego naczynia i zalać je wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 4-5 tygodni. Po tym czasie nastój zlać, a pozostałe w naczyniu orzechy zalać miodem i naczynie odstawić na dalsze 4-5 tygodni. Po tym czasie powstały syrop zlać, połączyć go z wcześniej otrzymanym nastojem, dokładnie wymieszać, przefiltrować, wlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy.

355. Nalewka orzechowa II

Wódka czysta - 1/2 l
Młode, zielone orzechy włoskie - 1/2 kg
Miód wrzosowy lub rzepakowy (płynny) - 1 łyżka stołowa
Jagody jałowca - 2 szt.

Orzechy pociąć jak najdrobniej, wsypać je do szklanego naczynia, dodać jagody jałowca, zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć. Po 24 godzinach usunąć jagody jałowcowe. Naczynie znów zamknąć i ustawić w ciepłym miejscu na 6 tygodni. Następnie zlać, dodać miód, wymieszać dokładnie, odstawić na jeszcze 24 godziny, przefiltrować i przelać do butelki.

356. Orzechówka duńska

Bierze się duże, zielone, niedojrzałe orzechy (kiedy osiągną ostateczną wielkość, lecz ich jądro jest jeszcze lekko galaretowate). Do sporządzenia nalewki potrzeba 5-6 orzechów, które kroimy na ćwiartki. Układamy je w szklanym zamykanym słoju i zalewamy 1 l czystej 40° wódki. Słoik szczelnie zakręcamy i umieszczamy go na 5 miesięcy w ciemnym pomieszczeniu o temperaturze pokojowej. Przynajmniej raz na 2-3 tygodnie należy wstrząsać zawartością słoika. Po upływie tego czasu płyn zlewamy, filtrujemy go przez bibułę filtracyjną i napełniamy nim butelkę. Butelkę pozostawiamy w ciemnym pomieszczeniu o temperaturze pokojowej na 7 - 8 miesięcy, aby trunek dojrzewał. Następnie płyn znów filtrujemy przez bibułę filtracyjną. W czasie od zalania orzechów wódką, aż do kolejnego filtrowania barwa nalewki będzie się zmieniać od bladozielonego przez ciemnozielony, brunatny, czarny, aż w końcu, gdy trunek naprawdę dojrzeje uzyska piękną barwę ciemnego mahoniu. Ponieważ to co uzyskaliśmy przez maceracją orzechów i leżakowanie trunku jest tak naprawdę esencją i nie nadaje się do picia, powinno się ją łączyć z czystą wódką w stosunku 1:10, 1:15 (w zależności od indywidualnego gustu pijącego). Należy pamiętać, że po dodaniu esencji do wódki muszą się one ze sobą przegryzać przez dwa tygodnie. Orzechówkę pije się gdy ma temperaturę pokojową. Ma ona - jak wspomniałem piękny brązowo mahoniowy kolor i smak prawie tak wyborny jak koniak. Aby orzechówka osiągnęła swój najlepszy smak, zapach i barwę, powinna dojrzewać co najmniej pięć lat.

357. Czeski likier orzechowy

Wódka czysta 40-50° - 0,5 l
Whisky - 100 g
Cukier puder - 0,5 kg
Zielone orzechy włoskie - 5 szt.
Wiórki kokosowe - 4 czubate łyżki
Kora cynamonowa - kawałek wielkości kciuka

Wódką zmieszaną z whisky zalać pokrojone na cząstki zielone orzechy włoskie i wiórki kokosowe, dodać cynamon. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na okres 6 tygodni. Po tym czasie dodać cukier, naczynie znów zamknąć i do czasu, aż cukier całkiem się rozpuści. Potem likier zlać, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać pół roku.

358. Likier orzechowy

Orzechy włoskie (młode, zielone, ale o w pełni wykształconym jądrze) - 35 szt.
Spirytus 96° - 0,75 l
Dwa goździki korzenne
Kora cynamonu - 2 cm kawałek
Cukier - 1/2 kg
Woda - 1/2 l

Czyste, zdrowe orzechy pociąć na kawałki, włożyć do szklanego naczynia, dodać goździki i cynamon, zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym i ciemnym miejscu na 4-5 tygodni. Po tym czasie nastój zlać, z wody i cukru sporządzić syrop i do gorącego wlać nastój. Trunek przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 3-6 miesięcy.

359. Likier orzechowy („Nocino”)

350 g spirytusu 96°
300 g wody
500 g cukru

19 niedojrzałych orzechów włoskich
4 goździki do przyprawy
szczypta cynamonu

Zielone orzechy włoskie dzielimy na ćwiartki, wrzucamy je do szklanego naczynia i zalewamy spirytusem. Naczynie szczelnie zamykamy na 3-4 dni. Po upływie tego czasu naczynie otwieramy, dodajemy cynamon i goździki, a potem naczynie znów zamykamy i ustawiamy w ciepłym, ciemnym miejscy na 3-4 miesiące. Po tym terminie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną i łączymy z syropem sporządzonym z wody i cukru. Trunkiem napełniamy butelki i wynosimy do piwnicy na 3-6 miesięcy, aby dojrzał.

360. Polska orzechówka

10 zielonych orzechów włoskich zerwanych w lipcu
0,5 litra wódki czystej 40°
Orzechy pokroić na małe kawałeczki, wsypać do szklanego naczynia i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie wietrzał, i ustawić na słońcu. Ma stać przez kilka tygodni, aż ciecz stanie się ciemna, brunatna. Wówczas należy ją przefiltrować i wlać do butelek. Przed piciem uzyskaną według powyższego przepisu esencję powinno się rozcieńczać przegotowaną i ostudzoną wodą, bo jest gorzko-cierpka, niezbyt smaczna. Orzechówka ma specyficzny zapach gorzkawo-korzenny, z cierpkawą nutą. Smak gorzkawo-cierpki, ściągający oraz ciekawą ciemnobrunatną barwę. Nalewka ta to skuteczny środek zalecany przy bólach żołądka i wątroby.

361. Orzechówka tyrolska

Poniższy przepis pochodzi z południowego Tyrolu:

5 sztuk zielonych orzechów włoskich zerwanych w lipcu
Litr spirytusu 96°
Litr przegotowanej wody
250 g cukru
Owoc badianu (anyżu gwiazdkowego)
10 goździków

Wszystkie składniki dokładnie ze sobą wymieszać w szklanym naczyniu. Naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie wietrzał, i ustawić w ciepłym zacienionym miejscu na miesiąc. Po tym czasie płyn zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i przelać do butelek. Te szczelnie zakorkować i zalakować. Orzechówkę podaje się w szklaneczkach, w których umieszcza się po kawałeczku surowego jabłka. Smakuje wybornie.
Nalewka ta to skuteczny środek zalecany przy bólach żołądka i wątroby.

362. Ratafia orzechowa (rosyjska)

Zielone, niedojrzałe orzechy włoskie - 12 szt.
Spirytus 96° - 1 l
Woda - 100 ml
Cukier - 1 kg
Cynamon mielony - szczypta
Kardamon - szczypta

Zielone orzechy tniemy w plasterki, wsypujemy je do szklanego, szczelnie zamykanego naczynia i zalewamy spirytusem. Naczynie zamykamy i ustawiamy w ciepłym miejscu na okres 6 tygodni. Po tym czasie spirytus zlewamy i łączymy z syropem, który przygotowujemy z wody i cukru do których dodajemy cynamon i kardamon. Syrop powinniśmy dwa razy doprowadzić do zawrzenia. Do gorącego jeszcze wlewamy spirytus i odstawiamy na dwa tygodnie, aby trunek się „przegryzł". Następnie przecedzamy do

przez bibułę filtracyjną i przelewamy do butelek. Ratafia gotowa do picia.

OSTRYŻ DŁUGI – KURKUMA

363. Nalewka sandomierska ostra I

10 g pimenty („angielskiego ziela”)
10 g kardamonu malabarskiego
20 g ostryżu długiego (kurkumy)
5-6 świeżych, w pełni dojrzałych kwiatów dziurawca
2 litry wódki 50°

Pierwszego dnia do wódki dodać kwiaty dziurawca, po 12 godzinach maceracji wyjąć je i wyrzucić. Drugiego dnia wsypać do 0,5 litra wódki 50° (w którym moczył się kwiat dziurawca) pimentę i kardamon, naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym miejscu. Siódmego dnia do tej samej wódki dodać kurkumę. Dziesiątego dnia przecedzić płyn przez bibułę filtracyjną. Dwudziestego dnia przecedzić płyn przez bibułę filtracyjną po raz drugi i dolać do uzyskanego płynu pozostałą cześć wódki, czyli 1,5 litra. Trzydziestego dnia ostrożnie zlać sklarowany płyn znad osadu, który może się jeszcze zebrać się na dnie naczynia i - jeśli będzie taka potrzeba - jeszcze raz go przecedzić przez bibułę filtracyjną. Nalewka powinna dojrzewać przez 6 miesięcy. Po upływie tego czasu można już ją pić, najlepiej schłodzoną do 10-12°C. Ma piękną żółtą barwę (czasami z oranżowym odcieniem). Zapach swoisty, bardzo słaby, nieporównywalny z żadnym innym trunkiem, o lekko ostrym akcencie. Jest bardzo ostra w smaku, ale wyborna. Poza tym wogóle nie czuć w niej alkoholu. Jej działanie lecznicze: nalewka posiada zdolność „wzmacniania żołądka”, korzystnie wpływa na apetyt, uśmierza bóle głowy, pomocniczo (w niewielkich ilościach) można ją

stosować w astmie. Ponadto działa żółciotwórczo i żółciopędnie, przeciwskurczowo w obrębie dróg żółciowych, pobudza przepływ żółci z pęcherzyka żółciowego do dwunastnicy, jest środkiem zapobiegającym powstawaniu kamicy żółciowej, prócz tego ma działanie bakteriobójcze i przeciwzapalne w obrębie dróg żółciowych.

364. Nalewka sandomierska ostra II

10 g ostryżu długiego (kurkumy)
5 g kardamonu malabarskiego
1 litr 45° wódki czystej

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą w szczelnie zamkniętym szklanym naczyniu, macerować w cieple 12 godzin, przecedzić przez bibułę filtracyjną, pić schłodzoną do 10-12°C. Jest to nalewka o intensywnie żółtym kolorze, nieco mętna, bardzo ostra w smaku, wyborna. Zupełnie nie czuć w niej alkoholu. Zapach ma swoisty, bardzo słaby, nieporównywalny z żadnym innym trunkiem, o dość ostrym akcencie.

PAPRYKA ROCZNA

365. Nalewka Tabasco

50 g sosu Tabasco
1,5 litra wódki czystej 40°

Sos Tabasco zmieszać z wódką w szklanym naczyniu. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić do lodówki na dwadzieścia cztery

godziny. Po tym czasie wódka i sos powinny się już dokładnie przegryźć. Trunek wyjąć z lodówki, wstrząsnąć naczyniem, aby połączyć ponownie spirytus i sos, gdyby się rozwarstwiły. Nalewka jest mocna i ostra, pić ją można wyłącznie schłodzoną do 10-12°C, po najwyżej 25 g na raz. Do nalewki należy się przyzwyczaić.

366. Pikantny schnapps z owoców chili lub innej ostrej papryki

Do wyrobu tego trunku używa się, albo strączków papryczek chili, albo jakiejkolwiek innej - byle jak najbardziej ostrej! - papryki. Owoce stosuje się świeże, rzadziej suszonej. 2 - 4 małe strączki papryki ostrej należy włożyć do szklanego naczynia i zalać 750 g wódki czystej 40°. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 2-3 tygodnie. Po tym czasie płyn zlewamy i podajemy na stół ogrzany do temperatury pokojowej. Jest bardzo ostry, palący, o niepowtarzalnym smaku i aromacie.

PERZ WŁAŚCIWY

367. Nalewka perzowa

50 g świeżego kłącza
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Kłącza włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do

butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

PIEPRZ CZARNY

368. Pieprzówka duńska

Pieprz czarny (ziarna) - 100 g
250 g wódki czystej 40°

Ziarna pieprzu lekko rozgnieść, lecz nie rozdrabniać ich, wsypać do szklanego zamykanego naczynia, zalać wódką, naczynie zakręcić i odstawić w ciemne miejsce o temperaturze pokojowej na 6 - 8 tygodni. Po tym czasie płyn zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i napełnić nim butelkę. Trunek pijemy w bardzo niewielkich ilościach po posiłku obfitującym w tłuste mięsa i zawiesiste sosy. Można go tez pić gdy czujemy łamanie w kościach, jesteśmy zaziębieni lub zmęczeni.

369. Rosyjska nastojka pieprzowa

Winiak - 40-50° - 1 l
Pieprz czarny - 40 g
Ziele angielskie (pimenta) - 2 owoce
Cukier - 250 g
Woda - 250 ml

Do szklanego naczynia włożyć pieprz i ziele angielskie, zalać je winiakiem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić na 14 dni w ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu alkohol zlać i połączyć z syropem

przygotowanym z wody i cukru. Przecedzić, przelać do butelek i odstawić w ciepłe miejsce na około 3-4 tygodnie. Po tym czasie trunek jest gotowy do użycia.

370. Wódka pieprzówka

Spirytus 70° - 3 l
Pieprz czarny - 35 g
Angielskie ziele (pimenta) - 35 g
Woda - 3 szklanki
Cukier - 800 g

Grubo potłuczony pieprz i angielskie ziele wsypać do szklanego naczynia, zalać spirytusem, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 3 tygodnie. Po tym czasie nastój zlać, przecedzić i dodać do niego syrop przygotowany z wody i cukru. Dokładnie wymieszać, przefiltrować i rozlać do butelek. Pieprzówka powinna dojrzewać 3-4 miesiące.

PIERWIOSNKA LEKARSKA

371. Wino pierwiosnkowe I

Cztery i pół kilo cukru rozpuścić w dwunastu litrach wrącej wody. Po zupełnym ostudzeniu roztworu dodaje się cztery litry (licząc objętościowo) jak najdrobniej posiekanych płatków kwiatowych pierwiosnki lekarskiej, dwie cytryny pokrojone w cienkie plasterki (bez nasion!) i zakaża drożdżami typu Madera, Portwein lub Tokaj (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Teraz należy poczekać, aż ustanie fermentacja. Powstały napój alkoholowy zlewamy,

przecedzamy i dodajemy do niego sześć litrów półsłodkiego białego wina gronowego, po czym odstawiamy, aż się wino pierwiosnkowe sklaruje. Ostatnią czynnością jest przelanie trunku do butelek, zakorkowanie ich i zalakowanie. Wino pierwiosnkowe przechowuje się przez wiele lat, nie ulegając zepsuciu. Pite z umiarem, działa jak napar z kwiatów lub odwar z kłączy i zalecane jest głównie jako środek wykrztuśny i słabo moczopędny.

372. Wino pierwiosnkowe II

0,5 kg świeżych płatków kwiatowych pierwiosnki lekarskiej
1,5 kg cukru
3 litry wody
70 g drożdży typu Madera

Płatki kwiatowe pierwiosnki należy wsypać do szklanego słoja i zasypać cukrem. Słój zakryć gęstą tkaniną (żeby uniemożliwić dostęp owadom i kurzowi) i postawić na okiennym parapecie w pełnym słońcu na trzy tygodnie. W tym czasie płatki kwiatowe pierwiosnki zbieleją i wypuszczą sok. Po trzech tygodniach przygotować balon winiarski. Zagotować trzy litry wody z kilogramem cukru. Do balonu przelać płatki pierwiosnki z sokiem i dolać ostudzoną wodę z cukrem. Zaszczepić drożdżami. Balon zakorkować, umieścić rurkę fermentacyjną i odstawić w ciepłe miejsce na siedem tygodni. W tym czasie powinna zakończyć się fermentacja. Należy wtedy wino zlać, przecedzić i odstawić do sklarowania. Gdy się sklaruje, przelewamy do butelek, wstawiamy do piwnicy, gdzie powinno leżakować przez minimum trzy miesiące, po czym można już je pić.
Wino pierwiosnkowe to doskonały środek wykrztuśny, ma ponadto niewielkie działanie moczopędne.

PIETRUSZKA ZWYCZAJNA

373. Wino pietruszkowe I

60 g świeżego korzenia pietruszki
Litr wina białego wytrawnego
100 ml spirytusu 70°

Korzenie zmiksować. Otrzymaną miazgę zalać spirytusem zmieszanym z pół litra wina i odstawić na godzinę, często wstrząsając mieszaniną w tym czasie. Po godzinie dolać resztę wina i odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na siedem dni. Po siedmiu dniach przecedzić przez bibułę filtracyjną i pić w razie potrzeby po 25 gramów trzy razy dziennie przed jedzeniem. Powinno się je podawać schłodzone do 8-10°C. Jest zupełnie przezroczyste, ma barwę leciutko żółtawą, zapach winny ze słodkawym, pietruszkowym akcentem. Smak wina owocowego. Nalewka jest przede wszystkim dość skutecznym środkiem moczopędnym, ale prócz tego pozytywnie wpływa na pobudzenie apetytu, poprawę przemiany materii oraz lepsze przyswajanie składników odżywczych przez organizm. Pomocniczo zalecana jest w chorobach pęcherza moczowego.

374. Wino pietruszkowe II

5 kg korzeni pietruszki
2 cytryny
5 pomarańczy
12 litrów wody
3 kg cukru
Drożdże winne (Malaga lub Sherry)

Zupełnie zdrowe, dokładnie umyte młode korzenie pietruszki oraz cytryny i pomarańcze pokrojone w cienkie plasterki (bez pestek!), zalać dziesięcioma litrami wrzącej wody i odstawić na dwanaście godzin. Po tym czasie wodę znad korzeni zlać, same zaś korzenie, cytryny i pomarańcze zmiksować i wycisnąć z nich sok. Dodać cukier rozpuszczony w pozostałych dwóch litrach wody, a otrzymany płyn zaszczepić drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Po sfermentowaniu i sklarowaniu się wina zlać je do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wino z pietruszki trudno jest wyprodukować, a gdy to się już uda, jest nietrwałe. Wino z pietruszki reguluje czynność trawienia, poprawia przemianę materii, apetyt, działa przeciwmiażdżycowo i słabo moczopędnie.

PIĘCIORNIK GĘSI, SREBRNIK

375. Nalewka pięciornikowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

PIĘCIORNIK KURZE ZIELE

376. Duński schnapps pięciornikowy

Świeże kłącza pięciornika kurzego ziela - 100 g
Wódka czysta 40° - 700 g

Kłącza oczyść z martwej skórki, opłucz i osusz, pokraj jak najdrobniej, wsyp do zamykanego naczynia szklanego i zalej wódką. Naczynie zamknij i postawa w ciemnym i ciepłym miejscu na 3-4 dni. Po tym czasie płyn zlej, przefiltruj przez bibułę filtracyjną i jeśli jest zbyt esencjonalny zmieszaj z większą ilością wódki czystej. Przelej do butelek i niech dojrzewa 4 - 6 tygodni. Po upływie tego czasu trunek można już podawać na stół. Ma on wspaniały czerwono brązowy kolor i interesujący określony gorzkawy smak i aromat zachwycający gorzki i bardzo aromatyczny i określony smak.

PIGWA POSPOLITA

377. Likier pigwowy I

Litr świeżego soku z pigwy mieszamy z litrem spirytusu 50° i 100 g cukru, a naczynie, w którym znajdują się połączone ze sobą składniki, szczelnie zamykamy, aby alkohol nie wietrzał, i odstawiamy w ciepłe i ciemne miejsce na co najmniej miesiąc. Po tym czasie likier można już pić.
Likier pigwowy to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

378. Likier pigwowy II

„Funt soku i tyleż wódki (...) czystej, oraz 8 łutów cukru zmięszane razem, postawione przez miesiąc, poczem przefiltrowane, dają nader smaczny likier”. (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., s. 69). Likier pigwowy to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

379. Likier pigwowy III

Pigwa - 2 kg
Wódka 40-50° - 2 l
Goździki - 5 szt.
Cynamon (kora) - kawałek o długości ok. 5 cm
Cukier - 2 kg
Woda - 0,5 l

Zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe owoce pigwy zetrzeć na grubej tarce, zalać je wodą i gotować do miękkości. Potem ostudzić i bardzo dokładnie odcisnąć sok. Dodać cukier, podgrzać i dokładnie mieszać, aż cukier całkiem się rozpuści. Do tego gorącego syropu wlać wódkę i dodać korzenie. Wlać do szklanego naczynia, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, słonecznym miejscu na 7 - 8 dni. Potem likier przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 6 miesięcy.

380. Wino z pigwy

10 litrów soku z owoców pigwy
3 kg cukru
Drożdże typu Madera

Całkowicie dojrzałe owoce utrzeć na tarce, wycisnąć z nich sok, dodać do niego cukier. Mieszać, aż cukier zupełnie się rozpuści. Potem otrzymany płyn zaszczepić drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Po zakończeniu fermentacji i zupełnym sklarowaniu się otrzymanego wina przelać je do butelek, te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wino pić nie wcześniej niż po pół roku leżakowania. Wino pigwowe to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

381. Wino z pigwy

„Aby otrzymać sok pigwy, ścierają się owoce na tarce zwyczajnej (...) i sok się wygniata. Dwie kwarty soku i funt cukru zmięszane i poddane rojeniu (fermentacji - przyp. A. S.), dają wino smaku przyjemnego”. (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., s. 69). Wino pigwowe to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy wskazany w przeziębieniu.

PIGWOWIEC JAPOŃSKI

382. Likier pigwowcowy

Litr świeżego soku z pigwowca mieszamy z litrem spirytusu 70° i kilogramem cukru, następnie naczynie, w którym znajdują się te połączone ze sobą składniki, szczelnie zamykamy, aby alkohol nie wietrzał, i odstawiamy w ciepłe, ciemne miejsce na co najmniej miesiąc. Po tym czasie likier można już pić. Jest on bardziej aromatyczny niż likier z owoców pigwy. Likier pigwowcowy to środek

ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

383. Wino z pigwowca

10 litrów soku z owoców pigwowca
3 kg cukru
Drożdże typu Madera

Całkowicie dojrzałe owoce utrzeć na tarce, wycisnąć z nich sok, dodać do niego cukier. Mieszać dotąd, aż cukier zupełnie się rozpuści. Potem otrzymany płyn zaszczepić drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Po zakończeniu fermentacji i zupełnym sklarowaniu się wina przelać je do butelek, te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Pić nie wcześniej niż po pół roku leżakowania. Wino z pigwowca to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

PIMENTA – KORZENNIK LEKARSKI – „ANGIELSKIE ZIELE”

384. Rosyjska nalewka na angielskim zielu „Gorzkie łzy”

Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Koniak - 50 g
Ziele angielskie (pimenta) - 20 g
Pieprz czarny - 2 g

Cukier - 50 g
Woda - 100 ml

W szklanym naczyniu zmieszać angielskie ziele, pieprz i wódkę. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 14 dni. Po tym czasie zlać, przecedzić i połączyć z syropem przygotowanym z wody i cukru. Jeśli zachodzi konieczność przecedzić jeszcze raz, przelać do butelek. Trunek jest gotowy do użycia.

PODBIAŁ POSPOLITY

385. Nalewka podbiałowa

20 sztuk kwiatów podbiału
0,5 litra spirytusu 70°
250 g cukru
0,25 litra wody

Kwiaty podbiału umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na sześć tygodni. Potem płyn przefiltrować i dodać doń syrop z wody i cukru. Naczynie odstawić na jeszcze dwa tygodnie. Płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, wlać do butelek, zakorkować, zalakować i wstawić do piwnicy na co najmniej trzy miesiące. Nalewka nie jest najlepsza w smaku, chociaż znajdą się tacy, którzy w niej gustują. Przejawia działanie przeciwkaszlowe. Zalecana jest w grypie, anginie i przeziębieniu, ma działanie przeciwgorączkowe i napotne. Jest to słaby środek przeciwastmatyczny i wykrztuśny, zalecany w nieżycie oskrzeli i stanach zapalnych górnych dróg oddechowych.

POKRZYWA ZWYCZAJNA

386. Wino pokrzywowe

100 g liścia pokrzywy
5 g zmielonej gałki muszkatołowej
5 g zmielonej kolendry
Litr wina białego wytrawnego
50 ml spirytusu 96°

Zioła zalać winem zmieszanym ze spirytusem i macerować w szczelnie zamkniętym naczyniu przez dwanaście dni. Po tym czasie wino zlać, przecedzić, jeszcze raz przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Pić trzy razy dziennie po 25 g po jedzeniu, schłodzone do 8-10°C. Jest barwy żółtawobrązowawej, zupełnie przezroczyste, ma zapach winny z leciutkim słodkawym akcentem korzennym. Ma ono dość dziwny, niezbyt przyjemny smak, trudny do porównania z czymkolwiek. Wino pokrzywowe to przede wszystkim dobry środek moczopędny, zalecany w stanach zapalnych dróg moczowych, a także kamicy moczowej. Znajduje zastosowanie w leczeniu wielu innych dolegliwości i schorzeń: nieżytów żołądka i jelit, lekkich biegunek, niedokrwistości, schorzeń wątroby, wrzodów żołądka i dwunastnicy, żylaków odbytu. Jest to jednocześnie środek przeciwkrwotoczny, który można stosować w krwawieniach z przewodu pokarmowego, płuc, macicy i nosa. Ma również działanie ogólnie wzmacniające, poprawia przemianę materii i zwiększa ilość pokarmu u matek karmiących. Znajduje zastosowanie w leczeniu gruźlicy płuc, żółtaczki, czerwonki i zbyt obfitych krwawień menstruacyjnych.

POMARAŃCZA SŁODKA, CHIŃSKA

387. Oranginello

4 cieniutko ostrugane skórki z pomarańcz (bez spodniej białej gąbczastej warstwy albedo)
0.5 l spirytusu 96°
1 l wody
300 g cukru

Do szklanego naczynia włożyć skórki, zalać je spirytusem, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na 2-3 dni. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić, a następnie sporządzić syrop z wody i cukru. Połączyć syrop z alkoholem, wlać do butelek i odstawić na minimum 4 tygodnie. Po tym czasie trunek nadaje się już do picia.

388. Szwedzki schnapps pomarańczowy

Skórki owoców cytrusowych składają się z 2 warstw - kolorowej, bardzo bogatej w olejki eteryczne i goryczki noszącej miano flavedo i wewnętrznej, białej, gąbczastej, która nosi nazwę albedo. Bierze się cztery skórki pomarańczowe, usuwa z nich warstwę albedo (ponieważ dałaby ona nieprzyjemny gorzki smak), umieszcza w szklanym zamykanym naczyniu i zalewa 1 l 40° wódki czystej. Naczynie szczelnie się zamyka i ustawia w ciepłym i ciemnym miejscu na okres jednego tygodnia. Po tym okresie płyn należy zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i wynieść do piwnicy aby dojrzewał jeszcze około 1 miesiąca. Schnapps pomarańczowy przyjemnego i aromatyczny smak. Jeżeli trunek jest dla nas zbyt esencjonalny, można go rozcieńczyć wódką czystą, i odstawić na 2-3 doby (a najlepiej na tydzień), aby się „przegryzł” i dopiero wówczas podawać na stół.

389. Duński schnapps pomarańczowy

1-2 skórki z dużych pomarańcz ostruż jak najcieniej, żeby pozyskać tylko ich część kolorową - flavedo. Można skórek nie obkrawać, lecz ususzyć je w piekarniku, w temperaturze 60 - 75°C, w ciągu jednej godziny; stracą one wówczas nadmiar goryczy na rzecz słodyczy jaka się wytworzy podczas suszenia. Skórki należy włożyć do szklanego naczynia i zalać 250 g wódki czystej 40°. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy w miejsce ciepłe i ciemne na 3-6 dni. Maceracja nie może trwać dłużej, aby trunek nie stał się zbyt gorzki. Po upływie tego czasu płyn zlewamy, jeśli zachodzi taka potrzeba filtrujemy go przez bibułę filtracyjną i możemy podawać na stół, jeśli jest ogrzany do temperatury pokojowej. Jeżeli trunek wydaje się być zbyt esencjonalny, rozcieńcza się go wódką czystą. Po rozcieńczeniu powinien się „przegryzać" przez jeszcze 3-4 doby.

390. Nalewka pomarańczowa

Wódka - 1/2 l
Koniak - 50 g
Skórka pomarańczowa - 150 g
Cukier - 200 g
Woda - 250 ml

Świeżą skórkę pomarańczową (tylko wierzchnią, pomarańczową warstwę!) umieścić w szklanym naczyniu, zalać ja wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić je w ciepłym miejscu na 6 tygodni. Po tym czasie nastój zlać i zmieszać z gorącym syropem przygotowanym z wody i cukru, dodać koniak. Nalewkę przefiltrować przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 6 tygodni.

391. Nalewka na gorzkich pomarańczach

Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Koniak - 50 g
Skórka z owocu pomarańczy gorzkiej in. kwaśnej (Citrus aurantium) - 2 g
Miód gryczany - 1 łyżka stołowa

Skórkę pomarańczy zalać wódką, nastawić na 2 tygodnie. Po tym czasie nastój zlać, dodać miód i koniak, wymieszać bardzo dokładnie. Odstawić na jeszcze 2 dni, przecedzić, przelać do butelek. Nalewka ma wspaniały aromat i charakterystyczny gorzkawo-miodowy smak.

392. Nalewka pomarańczowa gorzko–słodka

Świeże skórki z 4 pomarańczy
2 litry spirytusu 96°
Kilo cukru
Litr wody

Spirytus wlać do szklanego naczynia i wrzucić doń skórki pomarańczowe. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na sześć dni. Po tym czasie spirytus zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Z wody i cukru zrobić syrop, do gorącego syropu wlewać powoli i ostrożnie spirytus, w którym macerowały się skórki pomarańczowe. Nalewkę zlać do butelek i wynieść do piwnicy. Niech tam stoi przez sześć miesięcy, aż dojrzeje. Jest to nalewka klarowna, słodka z gorzkawą nutą i - mocna. Pije się ją ochłodzoną do temperatury 10-12°C.
Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby. Poza tym działa (słabo) przeciwgnilnie, pobudza pracę

jelit, wreszcie ma poważne znaczenie jako specyfik przeciwmiażdżycowy.

393. Nalewka pomarańczowa słodka

Świeże skórki z 4 pomarańczy
2 litry spirytusu 96°
Kilo cukru
Litr wody

Przygotować syrop z wody i cukru, do gorącego wlać spirytus. Przelać do szklanego słoja i wrzucić doń skórki pomarańczowe. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na cztery dni w miejsce ciepłe i ciemne. Po tym czasie płyn zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Uzyskamy w ten sposób doskonałą nalewkę o krystalicznej czystości, słodką, o miłym pomarańczowym aromacie i bardzo mocną Powinna jeszcze dojrzewać w piwnicy około sześciu miesięcy. Pije się ją ochłodzoną do temperatury 10-12°C. Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby. Poza tym nalewka ta działa (słabo) przeciwgnilnie, pobudza pracę jelit, wreszcie ma poważne znaczenie jako specyfik przeciwmiażdżycowy.

394. Likier na kwiatach pomarańczy

50 g kwiatów pomarańczy
Litr spirytusu 70°
300 g cukru
0,5 litra wody

Kwiaty pomarańczy wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym

słonecznym miejscu na cztery dni. Po tym czasie alkohol zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i zmieszać z syropem z wody i cukru. Raz jeszcze przefiltrować, wlać do butelek, zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać co najmniej trzy miesiące. Jest przezroczysty, klarowny, słodkawy i wonny. Czuć wyraźnie zapach kwiatów pomarańczy. Uwaga! Zamiast kwiatów pomarańczy można użyć kwiatów cytryny bądź mandarynki. Likier z kwiatów pomarańczy (cytryny, mandarynki) ma działanie uspokajające. Skutkuje również w nadpobudliwości seksualnej.

395. Napój pomarańczowy Bozen (pd. Tyrol)

16 pomarańczy
Litr spirytusu 96°
625 ml wody
700 g cukru
16 kostek cukru
125 ml wody

Pomarańcze dokładnie umyć, cieniutko obrać z wierzchniej oranżowej skórki (flawedo), tak delikatnie, aby jak najmniej uszkodzić jej wewnętrzną, białą stronę. Skórki pomarańczy włożyć do szklanego naczynia i zalać je spirytusem. Naczynie zamknąć i ustawić w ciepłym miejscu na trzy tygodnie, często nim potrząsając. Po upływie tego czasu alkohol zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i wlać do gorącego syropu z 700 g cukru i 625 ml wody. Na koniec sporządzić karmel z 16 kostek cukru i 125 ml wody. Podbarwić nim trunek. Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby. Poza tym działa (słabo) przeciwgnilnie, pobudza pracę jelit, wreszcie ma poważne znaczenie jako specyfik przeciwmiażdżycowy.

396. Pomarańczówka I

Soczysta pomarańcza
Skórka z 0,5 cytryny lub grejpfruta
0,5 l spirytusu 96°
500 g cukru
Litr wody

Do szklanego naczynia o szerokim otworze wlać spirytus i włożyć do niego skórkę z cytryny lub grejpfruta. Umocować na sznurku pomarańczę i powiesić ją nad spirytusem w taki sposób, żeby nie dotykała jego powierzchni. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w ciemne i zimne miejsce. Po tym czasie naczynie otworzyć, wyjąć pomarańczę i skórki. Sporządzić syrop z wody i z cukru i do gorącego wlać nastój. Przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować i zalakować, wynieść do piwnicy. Pomarańczówka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Ma ona piękny kolor i zapach, a także dobry smak. Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby. Poza tym działa (słabo) przeciwgnilnie, pobudza pracę jelit, wreszcie ma poważne znaczenie jako specyfik przeciwmiażdżycowy.

397. Pomarańczówka II

Pomarańcza
0,5 litra spirytusu 96°
0,5 litra przegotowanej wody

Do szklanego naczynia o szerokim otworze wlać spirytus. Umocować na sznurku pomarańczę i powiesić ją nad spirytusem w taki sposób, żeby nie dotykała jego powierzchni. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w ciemne i zimne miejsce. Po tym czasie naczynie otworzyć, wyjąć pomarańczę, wlać wodę. Jeśli zajdzie taka

potrzeba, trunek przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Pomarańczówka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Ma ona piękny kolor i zapach, a także dobry smak. Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby. Poza tym działa (słabo) przeciwgnilnie, pobudza pracę jelit, ma wreszcie poważne znaczenie jako specyfik przeciwmiażdżycowy.

398. Pomarańczówka III

2 pomarańcze
0,5 litra wódki czystej 40°
Litr wody
100 g cukru
125 ml wody

Pomarańcze obrać z łupiny. Wycisnąć owoce, rozdrobnić i zmieszać z litrem wody oraz 0,5 litra wódki, a następnie zagotować. Przygotować syrop ze 100 g cukru i 125 ml wody, ostudzić i dolać do pozostałych składników. Wymieszać wszystko intensywnie (najlepiej ubijaczką do piany) i na jeden dzień wstawić do lodówki. Następnie przefiltrować przez bibułę filtracyjną i wlać do butelki. Pomarańczówka najlepiej smakuje mocno schłodzona do około 8-10°C. Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby. Poza tym działa (słabo) przeciwgnilnie, pobudza pracę jelit, wreszcie ma poważne znaczenie jako specyfik przeciwmiażdżycowy.

399. Ratafia pomarańczowa bądź mandarynkowa

Spirytus 96° - 0,5 l
Skórka pomarańczowa (mandarynkowa) - 40 g
100 g wody
100 g cukru

Łupina okrywająca miąższ owocu pomarańczy (mandarynki) składa się z dwu warstw - kolorowej, noszącej nazwę flavedo i białej, miękkiej zwanej albedo. Nam potrzebna będzie tylko warstwa flavedo, dlatego ostrym nożem ścinamy ją bardzo powierzchownie. Tak pozyskana skórkę wkładamy do szklanego, zamykanego naczynia i zalewamy spirytusem. Naczynie zamykamy i stawiamy w ciepłym i słonecznym miejscu na 6 - 8 tygodni. Po tym czasie spirytus zlewamy i łączymy go z syropem. Na 0,5 l spirytusu daje się syrop sporządzony ze 100 g wody i 100 g cukru. Cukier i wodę zagotowujemy, potem zestawiamy z ognia, odczekujemy kilka minut aby osiągnęła temperaturę około 80°C i do gorącego syropu powoli wlewamy ten spirytus, który zlaliśmy znad owoców. Następnie uzyskany płyn filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek, a te ustawiamy na okres 7 - 10 dni w ciepłym miejscu. Po tym czasie trunek nadaje się już do picia.

POMIDOR

400. Nalewka pomidorowa

Litr spirytusu 96°
Litr świeżego soku (bez nasion i skórek) z dobrze dojrzałych pomidorów

Sok wlać do szklanego naczynia, a później powoli dodać doń spirytus, ostrożnie zamieszać. Szczelnie zamknąć i odstawić do lodówki na dwadzieścia cztery godziny. Po tym czasie spirytus i sok powinny się już dokładnie przegryźć. Trunek wyjąć z lodówki, wstrząsnąć naczyniem, aby połączyć ponownie spirytus i sok, gdyby się rozwarstwiły. Nalewka jest mocna, o charakterystycznym pomidorowym posmaku. Wygląd ma niezbyt ciekawy, mętny, ale wynagradza to smak. Należy ją pić schłodzoną do 10-12°C. Nalewka pomidorowa nie ma żadnych właściwości leczniczych.

POROST ISLANDZKI

401. Likier z porostu islandzkiego

Porost islandzki - 30 g
Wódka czysta 40-50° - 0,5 l
Mleko - 0,5 l
Cukier - 0,5 kg
Skórka cytrynowa - 10 g

Koniak - 25 g

Mleko zagotować z porostem islandzkim i cukrem, zmieszać z wódką, koniakiem i skórką mandarynkową. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić na tydzień w ciepłe miejsce. Po tym czasie nastój zlać, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy na kolejny tydzień. Po tym czasie likier jest gotowy.

PORZECZKA CZARNA

402. Nalewka wyborna z owoców czarnej porzeczki – ojca Atanazego P. Sławińskiego

Owoce czarnej porzeczki
Wódka czysta 50º
Spirytus 96º
Cukier

Do szklanego zamykanego naczynia wlewamy tyle 50º wódki czystej ile chcemy, do wódki powoli wsypujemy oderwane od szypułek owoce czarnej porzeczki. Wsypujemy ich tyle, by ledwo - ledwo zakrywał je płyn. Naczynie zamykamy i odstawiamy na 6 tygodni. Po 6 tygodniach płyn zlewamy do oddzielnego naczynia, a pozostałe owoce porzeczek zalewamy czystym spirytusem, tak by je tylko zakrył. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 6 tygodni. Po kolejnych 6 tygodniach płyn zlewamy do oddzielnego naczynia, a owoce zasypujemy cukrem, ale bardzo umiarkowanie, tylko tak, by pojedyncze jagódki były nim ledwo obtoczone. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały płyn zlewamy. Teraz mieszamy ze sobą wszystkie te płyny,

uzyskiwane kolejno z wódki, spirytusu i cukru, przelewamy do butelek i wynosimy do piwnicy. Na Boże Narodzenie i Nowy Rok będzie jak znalazł. Nalewkę pijemy schłodzoną do 12o - 15o. Doskonale komponuje się ona z dziczyzną. Nalewka ma wyraźny, ale niezbyt mocny zapach i posmak owoców czarnej porzeczki.

403. Duński wytrawny schnapps z czarnych porzeczek

Bierzemy owoce soczyste, zdrowe i w pełni dojrzałe. Po opłukaniu i osuszeniu wsypujemy je do szklanego zamykanego naczynia i zalewamy 40° wódką czystą, tak by zakryła owoce. Naczynie szczelnie zamykamy, aby alkohol nie wietrzał i odstawiamy go na 3 - 12 miesięcy do ciemnego pomieszczenia o temperaturze pokojowej. Co jakiś czas należy potrząsać naczyniem, aby owoce dobrze się mieszały z wódką. Po 3 miesiącach alkohol zlewamy i albo możemy używać go od razu, albo odstawiamy na jeszcze dziewięć miesięcy, aby dojrzał. Po dojrzeniu jest bowiem smaczniejszy. Schnapps porzeczkowy podaje się do picia gdy ma temperaturę pokojową. Jest bardzo smaczny, wyjątkowo aromatyczny, o pięknej ciemnoczerwonej barwie. Szczególnie nadaje się do wszelkiego rodzaju serów. Znakomity do deserów! Podaje się, gdy ma temperaturę pokojową.

404. Wódka porzeczkowa

0,5 kg owoców czarnej porzeczki
0,75 litra wódki czystej 45°
0,5 kg cukru
0,5 litra wody

Umyte, obrane, zupełnie zdrowe i nieuszkodzone owoce wsypać do szklanego naczynia i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić na słońcu i pozostawić tam przez sześć tygodni. Potem wódkę zlać, przecedzić i dosłodzić syropem z wody i cukru. Odstawić na tydzień. Następnie wódkę przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinna dojrzewać co najmniej dwa miesiące. Trunek ten zalecany jest w zaburzeniach trawienia. Jest to również środek wykrztuśny, którego można używać w nieżycie górnych dróg oddechowych i zapaleniu gardła.

405. Porzeczkowa whisky

Litr soku z dojrzałych owoców czarnej porzeczki
1,4 litra whisky
250 g cukru
3 goździki

Sok wyciśnięty z dojrzałych owoców czarnej porzeczki filtrować dotąd, aż stanie się zupełnie klarowny. Zagotować go z cukrem oraz goździkami i pozostawić do wystygnięcia. Teraz dolać whisky, wymieszać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i wlać do butelek. Te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Porzeczkowa whisky jest tym lepsza, im dłużej dojrzewa. A powinna dojrzewać przez co najmniej sześć miesięcy. Trunek ten zalecany jest w zaburzeniach trawienia. Jest to również środek wykrztuśny, którego można używać w nieżycie górnych dróg oddechowych i zapaleniu gardła.

406. Nalewka na liściach czarnej porzeczki („listkówka”) I

Wódka czysta 40-50°
Listki i pączki czarnej porzeczki

Zbiera się wpół rozwinięte pączki liściowe i młodziutkie listki czarnej porzeczki. Następnie rozsypuje się je cienką warstwą na papierze i lekko podsusza w przewiewnym i zacienionym miejscu. Gdy zwiędną napełnia się nimi aż po wręby szklane naczynie i zalewa do pełna wódką. Naczynie szczelnie zamykamy i ustawiamy w ciepłym i ciemnym miejscu na 2 tygodnie. Po tym czasie płyn zlewamy i filtrujemy. Zlewamy do butelek. Napitek jest gotowy do użycia. Ma przepiękny aromat i doskonale smakuje.

407. Nalewka na liściach czarnej porzeczki („listkówka") I

20 dużych liści czarnej porzeczki
0,5 litra wódki czystej 45°

Liście porzeczki umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie wietrzał. Naczynie ustawić w ciepłym miejscu na trzy-cztery tygodnie. Potem płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, zakorkować i zalakować, wynieść do piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać co najmniej przez sześć miesięcy (im dłużej, tym lepszego nabiera smaku). Nalewka ma piękny jasnozielony kolor, przyjemny zapach z wyraźnym akcentem czarnej porzeczki. Smakuje wybornie. Należy ją pić schłodzoną do 8-10°C.
Jest to dość skuteczny środek moczopędny zalecany w chorobach krążenia, serca i obrzękach o różnym pochodzeniu. Korzystnie wpływa także na korę nadnerczy, na błonę śluzową żołądka i jelit, zalecany w kamicy nerkowej i zapaleniu pęcherza moczowego.

408. Gin porzeczkowy

Kilo owoców czarnej porzeczki
Kilo cukru
10 g mielonego imbiru
Skórka z cytryny
Duża butelka ginu

Dorodne, w pełni dojrzałe i zdrowe owoce należy wymyć, osuszyć i wsypać do szklanego naczynia. Tu je lekko rozgniatamy i dodajemy do nich drobno utartą skórkę cytrynową, na koniec wlewamy gin, naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na trzy dni. Potem płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną i dodajemy cukier oraz imbir. Naczynie ponownie szczelnie zamykamy i znów odstawiamy na trzy dni, na słońce. Naczyniem często potrząsamy. Gdy cukier całkowicie się rozpuści, płyn zlewamy, przecedzamy przez bibułę filtracyjną, rozlewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy, gdzie gin ma dojrzewać około dwóch miesięcy. Po tym czasie można go już pić. Gin porzeczkowy ma różowawą barwę, specyficzny zapach czarnej porzeczki z korzenno-żywiczną nutką. Smakuje wybornie!

409. Nalewka na owocach czarnej porzeczki I

Kilo owoców czarnej porzeczki
Litr spirytusu 50°
Laska wanilii
Niewielki kawałek kłącza imbiru
500 g cukru

Owoce porzeczki muszą być całkowicie dojrzałe i absolutnie zdrowe. Należy je umyć pod bieżącą wodą, oczyścić, wsypać do szklanego naczynia, dodać przyprawy i cukier, a na końcu zalać alkoholem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym i słonecznym

miejscu na dwa tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić, a wreszcie przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Przelać do butelek, te szczelnie zakorkować i zalakować, po czym wynieść do chłodnej i ciemnej piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać około sześciu miesięcy. Jest wyborna. Trunek ten zaleca się w zaburzeniach trawienia. Jest to również środek wykrztuśny, którego można używać w nieżycie górnych dróg oddechowych i zapaleniu gardła.

410. Nalewka na owocach czarnej porzeczki II

Bierzemy całkowicie dojrzałe owoce czarnej porzeczki, myjemy je, wsypujemy do szklanego bądź ceramicznego naczynia i zalewamy spirytusem 96°, tak aby dobrze zakrył owoce. Naczynie szczelnie zamykamy, by alkohol nie zwietrzał i stawiamy w piwnicy na trzy-cztery miesiące. Gdy ten okres minie, płyn zlewamy i na litr dodajemy 100 g cukru oraz dwa lub trzy goździki dla zapachu. Skoro tylko cukier się rozpuści, nalewkę filtrujemy przez bibułę, przelewamy do butelek, które korkujemy i lakujemy. Nalewka powinna jeszcze dojrzewać w piwnicy przez sześć miesięcy. Jest wyborna, o specyficznym zapachu czarnej porzeczki i lekko ściągającym smaku z nutką cierpkości. Trunek ten zaleca się w zaburzeniach trawienia. Jest to również środek wykrztuśny, którego można używać w nieżycie górnych dróg oddechowych i zapaleniu gardła.

411. Nalewka na owocach czarnej porzeczki III

Czarne porzeczki - 3 kg
Cukier - 1 kg
Spirytus 96° - 100 g na 1 l soku

Czyste, zdrowe i w pełni dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia i zasypać cukrem. Wylot naczynia obwiązać gazą. Naczynie ustawić na słońcu na 5 - 7 dni, tak aby owoce puściły sok, cukier się rozpuścił i rozpoczął się proces fermentacji. Potem naczynie umieszczamy w chłodnym, ciemnym miejscu, aż do ustania fermentacji. Gdy tylko ustanie fermentacja, sfermentowany sok zlewamy i czekamy, aż się zupełnie sklaruje. Zlewamy czysty płyn, dolewamy do niego spirytus, umieszczamy go w butelkach i wynosimy do piwnicy.

412. Nalewka na owocach czarnej porzeczki IV

Wódka czysta 50° - 1/2 l
Woda 1/2 l
Czarna porzeczka - 1/2 kg
Cukier - 1/2 kg

Zdrowe, w pełni dojrzałe owoce czarnej porzeczki umyć, obsuszyć, wycisnąć z nich sok. Sok zmieszać z syropem sporządzonym z wody i cukru. Syrop 2-3 razy zagotować. Do syropu dolać sok porzeczkowy i jeszcze raz zagotować. Dolać wódkę, zamieszać, postawić na bardzo wolnym ogniu i ciągle mieszając, nie dopuszczając do zawrzenia doprowadzić do bardzo dokładnego połączenia się składników i lekkiego zagęszczenia trunku. Ten zdjąć z ognia, ostudzić, przelać do butelek, zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy.

413. Nalewka na owocach czarnej porzeczki V

Czarna porzeczka - 5 kg

Cukier - 2 kg
Wódka czysta 40-50° - 0,75 l

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia zasypać cukrem i zalać je wódką. Naczynie zamknąć i postawić na słońcu na 2 tygodnie. Każdego dnia naczyniem należy potrząsać. Po upływie tego czasu, ale pod warunkiem, że cukier całkowicie się rozpuścił, płyn zlać, przecedzić, porozlewać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek jest gotowy do spożycia.

414. Likier porzeczkowy

Cukier - 800 g
Miód akacjowy lub lipowy - 200 g
Świeży sok porzeczkowy - 0,5 l
Wino czerwone gronowe deserowe - 1 szklanka
Spirytus 96° - 1 l
Liście czarnej porzeczki - 5 szt.
Woda - 0,5 l

Prócz cukru, miodu i wody pozostałe składniki umieścić w szklanym naczyniu, zamknąć je szczelnie i postawić w ciepłym miejscu na 4 tygodnie. Po tym czasie nastój zlać i połączyć z syropem sporządzonym z wody, cukru i miodu. Likier przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać 2-3 miesiące.

PORZECZKA CZERWONA

415. Wino porzeczkowe

„Sok porzeczkowy przy należytej zaprawie i postępowaniu, daje wino wyśmienite (...) które do 10 i więcej lat trwać może, z czasem zyskuje na dobroci, co zaś do mocy i przyjemności smaku, przechodzi średnie gatunki wina reńskiego. (...) Najlepsze są do tego porzeczki czerwone, mogą się atoli użyć w połowie białe, a nawet z dodatkiem nieco czarnych. Wino robione z równych części porzeczek czerwonych i czarnych, upodobanym jest dla smaku aromatycznego, zbliżającego się do muszkateli. Jagody w zupełnej zebrane dojrzałości (...) oczyszcza się z ogonków, liści i jagód niedojrzałych etc.; gniotą się jagody z tą ostrożnością, aby nasiona roztarte nie były, te bowiem mają smak gorzkawy, który się winu udziela. Wygnieciony sok przepuszcza się przez sito, i do obszernego naczynia zlewa; dla wydobycia całej substancji z jagód, wlewa się nieco wody na wytłoczyny, i po wymieszaniu należytym ostateczny sok z nich się wygniata. Poczym dodaje się do soku równa ilość miękkiej wody, licząc w to użytą na wytłoczyny. Dodaj na 2 funty soku i tyleż wody, to jest, na 4 funty czyli 2 kwarty (...) płynu dodaj 1 funt cukru. Chcąc mieć wino słodsze, mocniejsze i trwalsze bierze się funt cukru jeden i pół; przeciwnie zaś na wino słabsze przeznaczone do prędkiego użycia, dość jest 1/2 funta cukru. Użycie porzeczek czerwonych mniej kwasu w sobie mających, zmniejsza nieco ilość cukru. (...) Tak zmieszany płyn nalewa się do beczek (albo szklanych słojów - A. S.) i zostawia do rojenia czyli fermentacji. W kilka miesięcy, gdy się rojenie ukończy, zlewa się wino ostrożnie z mętów do innego, dobrze oczyszczonego. (...) Gdy się przy zlewaniu klarowanego wina do innego naczynia na 7 kwart onego doda 1 kwarta wódki francuskiej (...), albolitеż jamajskiego rumu, płyn dobrze zmiesza i zatkany postawi w chłodnej piwnicy, otrzyma się po 3 miesiącach wino wyborne, mocne, bardzo zbliżone do madery. Ilość cukru w tym razie zmniejsza się lub powiększa wedle upodobania”. (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., t. I, s. 179-181). Trunek ten zaleca się w zaburzeniach trawienia. Jest to również

środek wykrztuśny, którego można używać w nieżycie górnych dróg oddechowych i zapaleniu gardła.

416. Truneczek porzeczkowy

500 ml soku z czerwonych porzeczek
500 g cukru
250 g rodzynków
Kawałek (około 5 cm dł.) niemielonego cynamonu
2-3 goździki
Litr wody
Litr spirytusu 70°

Zmieszać cukier z gorącą wodą i sokiem porzeczkowym, wlać do szklanego naczynia, dolać spirytus, wymieszać. Na końcu wrzucić rodzynki. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na cztery-sześć miesięcy. Po tym czasie truneczek, wraz z rodzynkami, można podawać. Spożywa się go łyżeczką. Zalecany jest osobom wyczerpanym, zarówno fizycznie, jak i psychicznie, bo działa wzmacniająco, a także w zaburzeniach trawienia. Jest to również środek wykrztuśny, którego można używać w nieżycie górnych dróg oddechowych i zapaleniu gardła.

417. Ratafia porzeczkowa

Świeży sok z czerwonych, różowych, bądź białych porzeczek - 2 l
Cukier - 3 kg
Spirytus 96° - 1 l

Sok porzeczkowy mieszamy z cukrem, zagotowujemy, ciągle mieszając, tak aby się nie przypalił, ale cukier rozpuścił się dokładnie. Do soku dolewamy spirytus, odstawiamy na 14 dni,

filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek. Trunek można pić od razu, można go tez poddać dojrzewaniu od 3 do 6 miesięcy.

418. Nalewka porzeczkowa

Porzeczki czerwone białe, lub różowe
Spirytus 96° - 1/2 l
Sok porzeczkowy - 250 ml
Woda - 250 ml
Cukier

Świeże, zdrowe umyte porzeczki wsypać do słoja i zasypać je cukrem, dając na 1 kg porzeczek 70 dag cukru. Otwór słoja obwiązać gazą. Słój postawić na słońcu na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały sok zlewamy. Jeśli nie rozpuścił się wszystek cukier, zalewamy porzeczki wodą, dokładnie mieszamy, a następnie tę wodę zlewamy i dodajemy do soku porzeczkowego. Teraz łączymy to ze spirytusem i odstawiamy na 2-3 doby. Po tym czasie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek i wynosimy je do piwnicy. Nalewkę można pić po 3-6 miesiącach.

419. Nalewka z czerwonej porzeczki

Owoce czerwonej porzeczki
Wino czerwone gronowe półsłodkie
Miód lipowy płynny
Koniak dobrej jakości - 50 g na 1 l wina

W pełni dojrzałe, czyste, zdrowe, odszypułkowane owoce czerwonej porzeczki wsypać do emaliowanego garnka i zalać je winem tak, aby tylko zakrywało owoce. Garnek szczelnie przykryć i wstawić do

średnio nagrzanego piekarnika na 12 - 14 godzin. Po tym czasie płyn zlać, dodać doń miód i koniak. Nastój przefiltrować. Nalewka gotowa do spożycia.

420. Nalewka porzeczkowo–różana

Czerwone porzeczki - 3 kg
Cukier - 2 kg
Płatki róży, pachnące - 80 szt.
Winiak

Do szklanego naczynia wsypać warstwami porzeczki, cukier, płatki róż. Naczynie zakryć gazą, postawić je na słońcu na 4-5 tygodni, aż puści sok. Po tym czasie sok zlać i dodać doń winiak licząc 50 g na 1/2 l soku. Nalewkę rozlać do butelek, zakorkować, wynieść do piwnicy.

421. Nalewka czerwonej lub białej porzeczki

Porzeczki - 5 kg
Cukier - 2 kg
Wódka czysta 40-50° - 0,75 l

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia zasypać cukrem i zalać je wódką. Naczynie zamknąć i postawić na słońcu na 2 tygodnie. Każdego dnia naczyniem należy potrząsać. Po upływie tego czasu, ale pod warunkiem, że cukier całkowicie się rozpuścił, płyn zlać, przecedzić, porozlewać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek jest gotowy do spożycia.

422. Likier z czerwonej porzeczki I

Owoce czerwonej porzeczki - 2 kg
Winiak - 2 l
Cukier - 1 kg
Miód - 30 dag

Do szklanego naczynia wsypać owoce czerwonych porzeczek (oderwane od szypułek), zasypać je cukrem i postawić na słońcu, po tygodniu dodać miód i odstawić na miesiąc. Po tym czasie syrop zlać, dodać doń winiak, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać 2-3 miesiące.

423. Likier z czerwonej porzeczki II

Cukier - 800 g
Miód akacjowy lub lipowy - 200 g
Świeży sok porzeczkowy - 0,5 l
Wino czerwone gronowe deserowe - 1 szklanka
Spirytus 96° - 1 l
Liście czarnej porzeczki - 5 szt.
Woda - 0,5 l

Prócz cukru, miodu i wody pozostałe składniki umieścić w szklanym naczyniu, zamknąć je szczelnie i postawić w ciepłym miejscu na 4 tygodnie. Po tym czasie nastój zlać i połączyć z syropem sporządzonym z wody, cukru i miodu. Likier przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać 2-3 miesiące.

POZIEWNIK SZORSTKI

424. Nalewka poziewnikowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

POZIOMKA POSPOLITA

425. Likier poziomkowy

600 g poziomek (najlepiej leśnych)
Litr wytrawnego czerwonego wina gronowego
Pół laski wanilii
600 g cukru
2 litry wody
2 litry spirytusu 96°

Całkowicie dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone owoce poziomek umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i lekko rozgnieść, dodać wino i wanilię. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa

tygodnie w widne, ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Teraz przygotować syrop z wody i cukru (syrop należy gotować przez dwadzieścia minut, potem wystudzić), zmieszać ze spirytusem i uzyskanym wcześniej nastojem owocowym. Odstawić trunek na tydzień, przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i umieścić w zimnym miejscu. Trunek powinien dojrzewać przez sześć miesięcy. Jest wyborny.
Likier poziomkowy zalecany jest w zaziębieniu, grypie i anginie.

426. Nalewka poziomkowa I

Bierzemy całkowicie dojrzałe owoce poziomek (lepiej, żeby były leśne, ale można też użyć ogrodowych), myjemy je, wsypujemy do szklanego bądź ceramicznego naczynia i zalewamy spirytusem 70°, aż alkohol dobrze zakryje owoce. Naczynie szczelnie zamykamy, by alkohol nie zwietrzał, i stawiamy w piwnicy na trzy-cztery miesiące. Gdy minie ten okres, płyn zlewamy i na jego litr dajemy 100 g cukru. Skoro tylko cukier się rozpuści, nalewkę filtrujemy przez bibułę, przelewamy do butelek, które korkujemy i lakujemy. Nalewka powinna jeszcze dojrzewać w piwnicy przez sześć miesięcy. Jest wyborna, o delikatnym poziomkowym zapachu. Nalewka poziomkowa działa przeciwgorączkowo, zalecana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, uporczywych zaparciach i pomocniczo w anemii.

427. Nalewka poziomkowa II

Poziomki (najlepiej leśne)
Spirytus 96° - 1/2 l
Sok poziomkowy - 250 ml
Woda - 250 ml
Cukier

Świeże, zdrowe umyte poziomki wsypać do słoja i zasypać je cukrem, dając na 1 kg poziomek 70 dag cukru. Otwór słoja obwiązać gazą. Słój postawić na słońcu na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały sok zlewamy. Jeśli nie rozpuścił się wszystek cukier, zalewamy poziomki wodą, dokładnie mieszamy, a następnie tę wodę zlewamy i dodajemy do soku poziomkowego. Teraz łączymy to ze spirytusem i odstawiamy na 2-3 doby. Po tym czasie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek i wynosimy je do piwnicy. Nalewkę można pić po 3-6 miesiącach.

428. Nalewka poziomkowa III

Poziomki - 1/2 kg
Wódka czysta 50° - 1/2 l
Miód akacjowy lub lipowy - 250 g

Zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia i zalać je wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym słonecznym miejscu na 4-5 tygodni. Po tym czasie nastój zlać do oddzielnego naczynia, zaś do pozostałych owoców dodać miód, naczynie zamknąć i znów postawić je na słońcu. Gdy pod wpływem miodu wypuszczą sok, zlać go i zmieszać z wcześniej odlanym nastojem, dokładnie wymieszać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać przez 3 miesiące.

429. Nalewka poziomkowa IV

Poziomki - 5 kg
Cukier - 2 kg
Wódka czysta 40-50° - 0,75 l

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia zasypać cukrem i zalać je wódką. Naczynie zamknąć i postawić na słońcu na 2 tygodnie. Każdego dnia naczyniem należy potrząsać. Po upływie tego czasu, ale pod warunkiem, że cukier całkowicie się rozpuścił, płyn zlać, przecedzić, porozlewać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek jest gotowy do spożycia.

430. Rum poziomkowy

Rum - 0,5 l
Sok poziomkowy - 1/2 l

Świeży sok poziomkowy zmieszać z rumem i odstawić na 2 miesiące, po tym czasie trunek można pić. Jest bardzo smaczny, o bardzo charakterystycznym smaku i zapachu.

431. Duński schnapps poziomkowy

Bierzemy w pełni dojrzałe, całkowicie wybarwione, nieuszkodzone owoce poziomek, płuczemy je szybko pod bieżącą wodą, osuszamy i napełniamy szklane zamykane naczynie w 2/3 jego objętości, owoce zalewamy 40° wódką czystą tak, aby zakrywała poziomki na 2 palce. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na w ciepłe i ciemne miejsce na 3-4 miesiące . Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy go przez bibułę filtracyjną i przelewamy do butelek. Butelki wynosimy do piwnicy, aby trunek dojrzewał jeszcze pół roku. Po tym czasie można go już podawać na stół. Pije się go ogrzany do temperatury pokojowej. Ma piękną barwę i cudowny aromat.

PRZETACZNIK BOBOWNICZEK

432. Nalewka przetacznikowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

PRZYTULIA WŁAŚCIWA

433. Nalewka na zielu przytulii

Nalewkę sporządza się z dwóch (wagowych) części spirytusu 70° i jednej części (wagowej) suchego kwitnącego ziela przytulii właściwej (macerować w ciepłym miejscu cztery-sześć tygodni w szczelnie zamkniętym szklanym naczyniu, przefiltrować). Przyjmuje się przez trzy miesiące trzy razy dziennie po trzydzieści kropli na ćwierć szklanki wody.
Nalewka na zielu przytulii zalecana jest (pomocniczo) w leczeniu łagodnego przerostu gruczołu krokowego (prostaty).

PRZYTULIA WONNA

434. Skandynawska nalewka na przytulii wonnej (Galium odoratum)

Nalewkę robi się na świeżych liściach (rzadziej na świeżych kwitnących pędach). Świeżymi, zdrowymi, nie uszkodzonymi listkami, napełniamy 1 słoika i dolewamy doń do pełna 40° wódki czystej. Słoik zakręcamy i odstawiamy na 24 godziny w ciemne, ciepłe miejsce. Po tym czasie płyn zlewamy i filtrujemy przez bibułę filtracyjną, a następnie przelewamy do butelki. Nalewka na przytulii ma przepiękny swoisty aromat i klarowną barwę. Trunek podaje się na stół ogrzany do temperatury pokojowej.

RABARBAR – RZEWIEŃ OGRODOWY

435. Nalewka rabarbarowa

Litr spirytusu 96°
Litr świeżego soku (nieklarowanego) wyciśniętego z łodyg liściowych rabarbaru
200 g miodu jasnego płynnego (patoki)

Sok wlać do szklanego naczynia, powoli dodać spirytus i miód, ostrożnie zamieszać. Szczelnie zamknąć i odstawić do lodówki na dwadzieścia cztery godziny. Po tym czasie spirytus, sok i miód powinny się już dokładnie przegryźć. Trunek wyjąć z lodówki, wstrząsnąć naczyniem, aby połączyć ponownie składniki, gdyby się rozwarstwiły. Nalewka jest mocna, o charakterystycznym

kwaskowym smaku, z miodowym akcentem. Należy ją pić schłodzoną do 10-12°C.
Nalewka ma działanie ogólnie wzmacniające.

RDEST OSTROGORZKI

436. Wino rdestowe z rdestu ostrogorzkiego

60 g ziela rdestu ostrogorzkiego
100 ml spirytusu 70°
Litr wina czerwonego wytrawnego

Suszone, rozdrobnione ziele zalać spirytusem i odstawić w szczelnie zamkniętym naczyniu na dwadzieścia cztery godziny. Następnie dolać litr wina czerwonego wytrawnego, znów szczelnie zamknąć naczynie i postawić w ciepłym miejscu. Po tygodniu przecedzić, wycisnąć i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Wino ma barwę czerwonobrunatną, przyjemnie pachnie, jest bardzo gorzkie.

RDEST PTASI

437. Nalewka rdestowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

RODIOLA RÓŻOWA– RÓŻENIEC GÓRSKI – ZŁOTY KORZEŃ – RÓŻANY KORZEŃ

438. Nalewka „złota”

500 g suszonego kłącza rodioli, „złotego korzenia” (Rhodiola rosea)
Litr spirytusu 50°

Nalewkę przygotowuje się z suszonych i jak najdrobniej rozkruszonych kłączy rodioli, które umieszcza się w szklanym naczyniu i zalewa spirytusem. Mieszaninę tę poddaje się maceracji w miejscu ciepłym i widnym, ale nie bezpośrednio na słońcu, przez sześć tygodni. Po tym czasie płyn się zlewa i przecedza przez bibułę filtracyjną. Nalewkę - w razie potrzeby - powinno się pić najwyżej dwa razy dziennie po maksimum 15 g, schłodzoną do 10-12°C. Ma ona barwę brudnożółtawą lub prawie zupełnie przezroczystą, zapach alkoholu z leciutkim ziołowym akcentem. Smak trudny do opisania, z bardzo dalekim ziołowym akcentem. Nalewka jest środkiem w znacznym stopniu podnoszącym ogólną sprawność i wydajność zarówno fizyczną jak i umysłową człowieka. Syberyjscy myśliwi ową nalewkę spożywali przed wyruszeniem na długie i wyczerpujące polowania, a ponadto podawali ją osobom wycieńczonym, skrajnie przemęczonym i rekonwalescentom, którzy przebyli ciężkie choroby. Nalewka zalecana jest również w chorobach nerwowych, bólach

żołądka wywołanych niestrawnością, lekkimi zatruciami lub pochodzenia nerwicowego. Także jako specyfik tonizujący, przeciwgorączkowy, przeciwkrwotoczny (przede wszystkim przy obfitych krwawieniach z macicy), wybitnie podnoszący sprawność umysłową, umożliwiający długotrwałą i wydajną pracę umysłową, wreszcie podwyższający tolerancję organizmu na niesprzyjające warunki.

439. Nalewka na „złotym korzeniu"

100 g świeżego kłącza rodioli różanej
Litr spirytusu 50°

Kłącza dokładnie, ale szybko myjemy pod bieżącą wodą, osuszamy, pozbawiamy drobnych korzeni, wycinamy wszystkie chore, sczerniałe bądź nadgniłe miejsca. Kłącza drobno kroimy, a następnie umieszczamy w szklanym naczyniu odpowiedniej pojemności, zalewamy spirytusem i dokładnie je zamykamy, tak, by alkohol nie wietrzał. Mieszaninę tę przez 6 tygodni poddaje się maceracji w miejscu ciepłym i widnym, ale nie bezpośrednio na słońcu. Następnie płyn zlewa się i przecedza przez bibułę filtracyjną. Mimo filtracji może on być jednak nadal nieco mętny, ale taka jego uroda. Nalewkę można pić zaraz po przygotowaniu, ale zdecydowanie zyskuje na smaku i aromacie, gdy przez 6-7 miesięcy będzie dojrzewać w piwnicy. Nalewka ma swoisty zapach, wyraźnie różany z lekkim cierpkawym akcentem. Smak również ma charakterystyczny, ściągający, pozostawiając w ustach leciutko różany posmak zdominowany jednak z posmakiem świeżego surowego drewna, co jednak nie przeszkadza się nią delektować. Nalewkę złotą pije się schłodzoną do 5-6° w zwykłych 25 g kieliszkach do wódki, nie więcej niż dwa - trzy kieliszki dziennie. Nigdy nie pijemy jej jednym haustem, a delektujemy się nią przez jakiś czas, byle niezbyt długo, by nie zdążyła się zagrzać. Jako zakąska najodpowiedniejsza będzie dla niej kiełbasa z dzika, wędzony węgorz, kawior, ale można ją

także podawać do pieczonej kaczki, flaków i bigosu. Nalewki nigdy nie podaje się z lodem, nie robi się z niej drinków, a pije w czystej postaci ochłodzoną do wymaganej temperatury w lodówce. Nalewka złota jest środkiem znacznie podnoszącym ogólną sprawność i wydolność organizmu i to zarówno fizyczną, jak i psychiczną. Syberyjscy myśliwi ową nalewkę zabierali - obok suszonych owoców cytryńca chińskiego - na długie i wyczerpujące wyprawy łowieckie. Nalewka prócz tych wszystkich zalet ma jeszcze jedną - jest znakomitym lekiem, zalecanym w chorobach nerwowych, niestrawności, a także jako specyfik podnoszący ogólną wydolność organizmu. Zaleca się ją osobom wyczerpanym tak fizycznie jak i psychicznie, a także rekonwalescentom. Pijąc nalewkę złotą pamiętać należy o umiarze, jeśli byśmy spożyli zbyt dużą jej ilość, możemy mieć dolegliwości żołądkowo-jelitowe, a także pewne dość niemiłe pobudzenie psychiczne. Wypicie zaś na raz na przykład ½ litra nalewki na raz mogłoby się skończyć nawet i w szpitalu.

ROKITNIK ZWYCZAJNY

440. Truneczek rokitnikowy

Kilo owoców
1,5 kg cukru
2 litry spirytusu 70°

Bierzemy dojrzałe, jędrne, odznaczające się miłym zapachem owoce i przesypujemy je cukrem w stosunku kilo owoców na półtora kilo cukru. Odstawiamy na pięć-sześć godzin w chłodne miejsce, a po upływie tego czasu ustawiamy na bardzo małym ogniu i gotujemy, zbierając pojawiającą się z wierzchu pianę i szumowiny, aż do uzyskania dość gęstej cieczy o konsystencji miodu. Zlewamy ją - gdy jest jeszcze gorąca - do szklanego naczynia, dolewamy spirytus.

Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na cztery tygodnie. Po tym czasie płyn przecedzamy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek, które korkujemy i lakujemy, a następnie wynosimy do piwnicy. Truneczek powinien dojrzewać przez sześć miesięcy. Jest słodkokwaskowaty, o swoistym, ledwo wyczuwalnym zapachu i żółtawej barwie. Trunek ten ma działanie przeciwgorączkowe i napotne. Zaleca się go w grypie, anginie i przeziębieniu.

441. Nalewka rokitnikowa

Owoce rokitnika
Spirytus 96° - 1/2 l
Sok rokitnikowy - 250 ml
Woda - 250 ml
Cukier

Świeże, zdrowe umyte owoce rokitnika wsypać do słoja i zasypać je cukrem, dając na 1 kg owoców 70 dag cukru. Otwór słoja obwiązać gazą. Słój postawić na słońcu na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały sok zlewamy. Jeśli nie rozpuścił się wszystek cukier, zalewamy owoce wodą, dokładnie mieszamy, a następnie tę wodę zlewamy i dodajemy do soku rokitnikowego. Teraz łączymy to ze spirytusem i odstawiamy na 2-3 doby. Po tym czasie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek i wynosimy je do piwnicy. Nalewkę można pić po 3-6 miesiącach.

442. Likier rokitnikowy I

Rokitnik - 1 kg
Cukier - 1 kg
Spirytus 96° - 1 l
Woda - 1 l

Zdrowe, czyste i w pełni dojrzałe owoce wsypujemy do szklanego naczynia i zalewamy spirytusem. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 2 tygodnie, od czasu do czasu nim potrząsając. Po upływie tego czasu przygotowujemy syrop z wody i cukru, zagotowując go dwa razy. Syrop studzimy lekko i wlewamy do naczynia z malinami i spirytusem. Naczynie ponownie zamykamy i odstawiamy na następne dwa tygodnie. Po tym czasie trunek zlewamy, filtrujemy, rozlewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy

443. Likier rokitnikowy II

Wódka czysta 40-50 ° - 1 l
Cukier - 2 kg
Woda - 1 l
Sok rokitnikowy - 1 l
Sok z borówki czernicy (czarnej jagody) - 20 ml
Cukier wanilinowy - 1 łyżeczka
Sok z połowy cytryny

Z cukru i wody sporządzić syrop, dwukrotnie doprowadzając go do wrzenia, ostudzić, połączyć z wódka i pozostałymi składnikami. Dokładnie wymieszać, przefiltrować, rozlać do butelek, odstawić na 2 tygodnie do dojrzenia.

ROZMARYN LEKARSKI

444. Nalewka rozmarynowa I

50 g suszonych liści rozmarynu
0,5 l wódki czystej 50°

Liście zalać wódką, macerować w szczelnie zamkniętym naczyniu przez 14 dni, zlać, przefiltrować, pić po łyżeczce 2 razy dziennie. Działa rozkurczowo w obrębie przewodu pokarmowego, słabo moczopędnie i wiatropędnie. Przywraca normalną perystaltykę jelit, zwiększa przepływ żółci z pęcherzyka żółciowego do dwunastnicy. Prócz tego ma działanie wzmacniające. Osobom wyczerpanym i rekonwalescentom zaleca się również picie naparu.

445. Nalewka rozmarynowa II

100 g świeżych gałązek rozmarynu (końców pędów, najlepiej kwitnących)
Skórka z pomarańczy (rozdrobniona)
Skórka z cytryny (rozdrobniona)
3 g owoców kopru ogrodowego
1,5 litra spirytusu 70°
0,5 litra spirytusu 45°
100 g cukru
2 litry wody

Ziele rozmarynu, owoce kopru oraz skórki cytrusowe umieścić w szklanym naczyniu i zalać 0,5 litra spirytusu 45°, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwadzieścia dni. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, dolać syrop z wody i cukru oraz pozostały spirytus 70° (1,5 litra). Jeśli zachodzi taka potrzeba, raz jeszcze nalewkę przefiltrować, po czym odstawić na minimum trzy miesiące, niech dojrzewa. Po tym czasie można już ją pić, schłodzoną do temperatury 10-12°C. Ma barwę zielonkawo-brązowawą, zapach alkoholu z leciutkim „korzennoziołowym" akcentem. Smak wybitnie korzenny. Nalewka rozmarynowa działa rozkurczowo w obrębie przewodu pokarmowego, słabo moczopędnie

i wiatropędnie, przywraca normalną perystaltykę jelit, zwiększa przepływ żółci z pęcherzyka żółciowego do dwunastnicy. Posiada działanie ogólnie wzmacniające i podwyższa sprawność organizmów osób wyczerpanych i rekonwalescentów.

RÓŻA DZIKA

446. Wino z owoców dzikiej róży

3 kg owoców dzikiej róży (lub owoców róży pomarszczonej)
10 litrów wody
3 kg cukru
Sok z 5 cytryn
Sok z 3 pomarańczy
Drożdże typu Malaga lub Tokaj

Należy użyć całkowicie dojrzałych, absolutnie zdrowych, przemarzniętych (koniecznie!) owoców dzikiej róży lub owoców róży pomarszczonej, które są większe i dorodniejsze, a wartość leczniczą mają podobną. Owoce róży jak najdokładniej miażdżymy, zalewamy wrzątkiem i zostawiamy w spokoju na dwadzieścia cztery godziny. Po upływie tego czasu wodę zlewamy i wlewamy ją do balonu, a miazgę owoców róży odwirowujemy w sokowirówce i uzyskany w ten sposób sok również wlewamy do balonu. Teraz do nastawu dodajemy cukier, sok wyciśnięty z cytryn i pomarańczy oraz drożdże (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Po zakończeniu fermentacji i sklarowaniu przelewamy wino do butelek, korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Wino z owoców dzikiej róży można pić już po trzech miesiącach leżakowania. Wino różane to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

447. Wino różane I

0,5 kg świeżych płatków kwiatowych dzikiej róży
1,5 kg cukru
3 litry wody
Drożdże typu Tokaj

Płatki kwiatowe dzikiej róży (Rosa canina) należy wsypać do szklanego słoja i zasypać je pół kilograma cukru. Potem zaś słój zakryć gęstą tkaniną (żeby uniemożliwić dostęp do jego środka owadom i kurzowi), postawić na okiennym parapecie w pełnym słońcu na trzy tygodnie. W tym czasie płatki róży zbieleją i wypuszczą sok. Po trzech tygodniach przygotować balon winiarski, zagotować trzy litry wody z kilogramem cukru. Do balonu przelać płatki róży wraz z sokiem i dolać do tego uprzednio zagotowaną z cukrem i ostudzoną wodę. Zaszczepić drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Balon zakorkować, umieścić rurkę fermentacyjną i odstawić w ciepłe miejsce na siedem tygodni. W tym czasie powinna zakończyć się fermentacja. Należy wtedy wino zlać, przecedzić i odstawić do sklarowania. Gdy się sklaruje, przelewamy je do butelek, wstawiamy do piwnicy, gdzie powinno leżakować przez minimum trzy miesiące, po czym można już je pić. Wino różane to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

448. Wino różane II

Należy rozpuścić cztery i pół-pięć kilo cukru w dwunastu litrach wrzącej wody. Po zupełnym ostudzeniu roztworu dodaje się cztery litry (licząc objętościowo) płatków kwiatowych dzikiej róży (Rosa canina), dwie cytryny dokładnie umyte i pokrojone w cienkie plasterki (bez pestek!) i zaszczepia czterema deka drożdży . Teraz należy poczekać, aż ta mieszanina sfermentuje. Po zakończeniu

procesu fermentacji płyn należy dokładnie przecedzić i dolać do niego sześć litrów dobrego słodkiego białego wina, po czym odstawić, aż się sklaruje. Gotowe wino przelewamy do butelek, korkujemy i lakujemy. Wino różane to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

449. Wino różane III

Należy rozpuścić cztery i pół-pięć kilo cukru w dwunastu litrach wrzącej wody. Po zupełnym ostudzeniu roztworu dodaje się cztery litry (licząc objętościowo) płatków kwiatowych róży pomarszczonej (Rosa rugosa), dwie cytryny dokładnie umyte i pokrojone w cienkie plasterki (bez nasion!) i zaszczepia czterema dekagramami drożdży . Teraz należy poczekać, aż ta mieszanina sfermentuje. Po zakończeniu procesu fermentacji płyn należy dokładnie przecedzić i dolać do niego sześć litrów dobrego słodkiego czerwonego wina, po czym odstawić, aż się sklaruje. Gotowe wino przelewamy do butelek, korkujemy i lakujemy. Wino ma specyficzny różany zapach, piękną czerwoną barwę i smak różany, słodki, o cierpkawym akcencie. Wino różane to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

450. Wino różane IV

0,5 kg świeżych płatków kwiatowych róży pomarszczonej
1,5 kg cukru
3 litry wody
Drożdże typu Tokaj

Płatki kwiatowe róży pomarszczonej (Rosa rugosa) należy wsypać do szklanego słoja i zasypać pół kilo cukru. Potem zaś słój zakryć gęstą tkaniną (żeby uniemożliwić dostęp owadom i kurzowi), postawić na okiennym parapecie w pełnym słońcu na trzy tygodnie. W tym czasie płatki róży zbieleją i wypuszczą sok. Po trzech tygodniach przygotować balon winiarski, zagotować trzy litry wody z kilogramem cukru. Do balonu przelać płatki róży wraz z sokiem i dolać uprzednio zagotowaną z cukrem i ostudzoną wodę. Zaszczepić drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Balon zakorkować, umieścić rurkę fermentacyjną i odstawić w ciepłe miejsce na siedem tygodni. W tym czasie powinna się zakończyć fermentacja. Wino należy wtedy zlać, przecedzić i odstawić do sklarowania. Gdy się sklaruje, przelewamy je do butelek, wstawiamy do piwnicy, gdzie powinno leżakować przez minimum trzy miesiące, po czym można już je pić. Wino ma specyficzny różany zapach, piękną czerwoną barwę i smak różany, słodkawy, o cierpkawym akcencie. Wino różane to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

451. Duński schnapps różany

Bierze się świeże, zdrowe, nieuszkodzone płatki któregoś z bardzo silnie pachnących gatunków róży (np. odpowiednia będzie róża pomarszczona - Rosa rugosa). Płatki oddziela się od kwiatów, odcina ich białawe bądź zielonkawe końce ponieważ są one gorzkawe i cierpkawe, płatkami z kilku kwiatów napełnia się naczynie szklane i zalewa je 1 litra 40° wódki czystej. Następnie naczynie należy szczelnie zamknąć i postawić na 2-3 dni w ciemnym miejscu o temperaturze pokojowej. Po upływie tego okresy płyn zlewamy i filtrujmy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelki i odstawiamy do piwnicy na około 3 miesiące, by trunek dojrzał. Jeśli dla kogoś jest on zbyt esencjonalny powinien go zmieszać z wódką

czystą i pozostawić w spokoju na kilka dni. Po tym czasie, po oziębieniu trunku do 8-10°C można go podawać na stół.

452. Likier różany I

150 g płatków pachnących róż
1,2 litra spirytusu 96°
750 g cukru
0,5 litra wody

W szklanym naczyniu umieścić płatki róż i zalać je spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w ciemne miejsce. Potem nastój zlać, przefiltrować i połączyć z syropem z wody i cukru. Uzyskany w ten sposób płyn raz jeszcze przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać przez sześć miesięcy.
Likier różany to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy wskazany w przeziębieniu.

453. Likier różany II

„Świeże listki z kwiatów róży (francuskiej - przyp. A. S.) złożone w naczyniu kamiennym nalej wodą (wrzącą) i nakryj; po 8 godzinach stania wyjm listki róży, wygnieć płyn, zagrzej do gorącości, wlej na świeże listki róży i postępowanie takie ponawiaj dotąd, aż woda nabierze pięknego purpurowego koloru. Na każdą kwartę (kwarta = litr - przyp. A. S.) takiej wody weź cukru funtów 2, przegotuj nieco, a gdy ostygnie, lej do flaszki i chowaj w chłodnej piwnicy do użycia. Syrop ten nader przyjemną daje zaprawę do napojów, do rozcieńczenia czystego spirytusu na likier”. (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., s. 172-176). Syrop miesza się pół na pół ze spirytusem 70°,

otrzymując smaczny i wonny likier. Likier różany to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

454. Rosyjski likier różany

Płatki wonnych róż - 1 kg
Wódka czysta 40-50° - 1 l
Cukier - 2 kg
Woda - 1 l

Wódkę podzielić na trzy równe porcje. Świeże, niezwiędnięte płatki róż, od których odcięto białawe końce (dają one bowiem niemiły smak) wsypujemy do szklanego naczynia i zlać je pierwszą porcją wódki. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić je w ciepłym, słonecznym miejscu na trzy doby. Po tym czasie nastój zlać, a płatki zalać drugą porcją wódki, znów po trzech dobach zlać i zlać je po raz trzeci. Znów po trzech dobach zlać. Wszystek nastój połączyć ze sobą, wymieszać. Z wody i cukru sporządzić syrop, do gorącego syropu wlać nastój i dokładnie wymieszać. Przefiltrować go i rozlać do butelek. Butelki zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 3-4 miesiące.

455. Likier z owoców dzikiej róży I

Owoce dzikiej róży - 0,5 kg
Wódka czysta - 50° - 1 l
Koniak - 25 g
Cynamon - kawałek wielkości paznokcia
Skórka mandarynkowa - z połowy owocu
Angielskie ziele (pimenta) - 2 owoce
Cukier - 200 g

Woda - 200 ml

Owoce dzikiej róży zbieramy albo całkowicie przemarznięte, albo sami zamrażamy na tydzień. Wsypujemy je do szklanego naczynia, dodajemy cynamon, skórkę mandarynkową i angielskie ziele. Zalewamy wódką wymieszaną z koniakiem. Naczynie szczelnie zamykamy i stawiamy je w ciepłym miejscu na 2 tygodnie. Po tym czasie nastój zlewamy, filtrujemy, łączymy z syropem sporządzonym z wody i cukru, dokładnie mieszamy, trunek filtrujemy, rozlewamy do butelek, korkujemy je i lakujemy, wynosimy do piwnicy. Dojrzewa 3-4 miesiące.

456. Likier z owoców dzikiej róży II

Zebrać dojrzałe, ale nie przemarznięte owoce dzikiej róży, umyć je, poprzekrawać i bardzo dokładnie oczyścić z pestek i ostrych włosków. Tak przygotowane owoce wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i ciemnym miejscu na sześć tygodni. Potem alkohol zlać, przefiltrować dokładnie przez bibułę filtracyjną i wlać do gorącego syropu z wody i cukru. Syrop sporządza się w proporcji np. z 1 l wody dodając do niego 1 kg cukru, takiego syropu daje się do nastoju spirytusowego w proporcji 1:1. Uzyskany likier odstawić, na dzień lub dwa, po czym raz jeszcze przefiltrować, zlać do butelek, te zakorkować i zalakować, wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać co najmniej trzy miesiące. Trunek różany to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy wskazany w przeziębieniu.

457. Truneczek różany

150 g pachnących płatków różanych

½ litra spirytusu 70°
½ kg cukru
Kawałek (ok. 5 cm dł.) niemielonego cynamonu
3 ziarna kolendry
½ litra wody

Płatki róży wsypać do szklanego naczynia, zalać wodą i przez dzień lub dwa dni pozostawić w spokoju. Potem przecedzić. Do wody, w której wcześniej moczyły się płatki, dodać alkohol, cukier i przyprawy. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w ciemne i chłodne miejsce. Po tym czasie przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie napój powinien dojrzewać przez kilka tygodni. Truneczek różany to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy wskazany w przeziębieniu.

458. Trunek różany

0,5 kg owoców dzikiej róży
0,5 litra spirytusu 96°
0,5 litra wina białego gronowego wytrawnego
Kilo cukru
0,75 litra wody

Owoce róży zebrać całkowicie dojrzałe, ale nie przemarznięte. Umyć je dokładnie, osuszyć, potem zmiksować i zmieszać ze spirytusem połączonym z winem. Potem przygotować syrop z cukru i wody. Gorący syrop wlać do naczynia z owocami i alkoholem. Naczynie natychmiast szczelnie zamknąć i odstawić na dziesięć dni na słońce. Potem płyn zlać, bardzo dokładnie przecedzić przez bibułę filtracyjną, odstawić w ciemne miejsce w szczelnie zamkniętym naczyniu na siedem dni. Po siedmiu dniach płyn zlać, jeszcze raz przefiltrować przez bibułę filtracyjną, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien

dojrzewać przez co najmniej sześć miesięcy. Trunek różany to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy wskazany w przeziębieniu.

459. Listkówka różana, czyli „koniak" o. Atanazego P. Sławińskiego

Czasem, gdy jesteśmy na wycieczce za miastem, przechodząc obok krzaków dzikich róż, czujemy smużący się od nich leciutki, ale wyraźny, bardzo przyjemny aromat nieco może przypominający zapach świeżych jabłek. Ta woń, to woń rozgrzanych słońcem listków jednego z dwu interesujących nas gatunków dzikiej róży: jabłkowej (Rosa pommifera) lub rdzawej (Rosa rubiginosa). Listki tej róży mają tę zaletę, że można je wykorzystać do przygotowania bardzo oryginalnej nalewki. Oczywiście - co koniecznie należy zaznaczyć - do jej produkcji nie nadają się liście jakiejkolwiek róży, ale wyłącznie róży jabłkowej. Liście innych gatunków bowiem nie mają na swej powierzchni gruczołków zawierających olejek eteryczny o miłym, charakterystycznym zapachu. Chociaż więc w niektórych rejonach znalezienie tej właśnie róży może nastręczać nieco kłopotu, to zostanie on wynagrodzony trunkiem o specyficznym zapachu i smaku.
Garść świeżych liści róży jabłkowej (Rosa pommifera) lub róży rdzawej (Rosa rubiginosa)
litr wódki czystej 50°

Liście umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie zwietrzał. Naczynie ustawić w ciepłym miejscu na okres tygodnia. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, wlać do butelek, zakorkować je, wreszcie wynieść do piwnicy, gdzie nalewka powinna jeszcze dojrzewać przez co najmniej przez 3 tygodnie. Nalewka ma piękny złocisty kolor, przypominający kolor koniaku, przyjemny zapach z

leciutkim akcentem liści róży. Smakuje wybornie. Należy ją pić schłodzoną do 8-10°. Można ją podawać w kieliszkach do koniaku.

460. Listkówka różana II

Garść liści róży rdzawej
2 l wódki czystej 50°
2 łyżki cukru
1 łyżeczka kardamonu
łyżeczka do kawy kwasku cytrynowego

Liście umyć, osuszyć, wsypać do dużego zamykanego szklanego naczynia, dodać kardamon, zalać wódką, i naczynie szczelnie zamknąć. Macerować 6-7 dni (dłuższa maceracja jest niewskazana, bo alkohol zmieni niekorzystnie barwę i zapach). Po upływie tego czasu alkohol zlać i przecedzić prze bibułę filtracyjną, dodać cukier i kwasek cytrynowy. Nalewka ma barwę złocistą, swoisty aromat, smak lekko cierpkawy i ściągający. Należy ją pić schłodzoną do temperatury 8-10°C. Można ją podawać w szklaneczkach do whisky.

461. Nalewka na płatkach dzikich róż

Płatki dzikich róż
Czereśnie białe
Wódka czysta 40-50°
Miód lipowy płynny

Do szklanego naczynia nałożyć świeżych, czystych, czereśni, które wcześniej razem z pestkami rozgnietliśmy na jednolitą miazgę. Te miazgę zalać wódką w stosunku objętościowym 1:1, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na 12 godzin. Po tym czasie płyn zlać, przefiltrować. Do naczynia natomiast nasypać płatków dzikich róż i

zalać je pozyskanym wcześniej nastojem tak, aby tylko je przykrywał. Naczynie znów szczelnie zamykamy i stawiamy w ciepłym ciemnym miejscu na 4-5 miesięcy. Po tym czasie nalewkę zlewamy i dodajemy do niej miód w ilości 1 łyżeczka na 1/2 l. Dokładnie mieszamy, aby miód się rozpuścił, Trunek filtrujemy, przelewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać przez jeszcze 6 miesięcy.

RUMIANEK POSPOLITY

462. Nalewka rumiankowa

50 g koszyczków kwiatowych rumianku
0,5 litra spirytusu 70°

Kwiaty rumianku wsypać do szklanego naczynia, zalać je spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w słońcu na trzy tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, te zakorkować i zalakować. Pić po łyżeczce do kawy w szklance wody dwa razy dziennie. Jest to lek w zaburzeniach trawienia, przede wszystkim w nadmiernej fermentacji jelitowej.

RUTA ZWYCZAJNA

463. Nalewka na rucie

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°

20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym. Pić po - maksymalnie - 15 dziennie .

SALSEFIA, KOZIBRÓD POSPOLITY, OWSIANE KORZONKI

464. Wino z salsefii (owsianych korzonków)

60 g świeżych końców młodych pędów szparagów
Litr białego wytrawnego wina
100 ml dobrego koniaku

Korzenie salsefii dokładnie oczyścić, umyć i zmiksować. Otrzymaną miazgę zalać koniakiem zmieszanym z pół litra wina i odstawić na godzinę, często mieszając. Po godzinie dolać resztę wina i odstawić w ciepłe miejsce na tydzień. Po tym czasie przecedzić przez bibułę filtracyjną i pić w razie potrzeby po 25 gramów trzy razy dziennie, po jedzeniu. Powinno się je podawać schłodzone do 8-10°C. Wino to zaleca się osobom wyczerpanym fizycznie i psychicznie, a także rekonwalescentom po przebytych ciężkich i wyniszczających chorobach.

SELER ZWYCZAJNY

465. Wino selerowe I

60 g świeżego korzenia selera
Litr wina białego wytrawnego
100 ml spirytusu 70°

Korzenie selera zmiksować. Otrzymaną miazgę zalać spirytusem zmieszanym z pół litra wina i odstawić na godzinę, w tym czasie często potrząsając naczyniem. Po upływie godziny dolać resztę wina i odstawić na tydzień w ciepłe, ciemne miejsce. Po tygodniu przecedzić przez bibułę filtracyjną i pić - w razie potrzeby - trzy razy dziennie po 25 g przed jedzeniem. Powinno się je podawać schłodzone do 8-10°C. Jest zupełnie przezroczyste, ma barwę żółtawą, zapach winny z leciutkim słodkawym, selerowym akcentem, smak wina owocowego niezbyt wysokiej jakości. Wino dobroczynnie działa na nerki, moczowody i pęcherz moczowy. Wzmaga popęd płciowy, wzmacnia układ nerwowy, ułatwia trawienie i przyswajanie składników pokarmowych. Jest to specyfik czyszczący krew i pomocny w zwalczaniu zmęczenia wiosennego.

466. Wino selerowe II

7 kg młodych korzeni selera
15 litrów wody
50 g imbiru
3,5 kg cukru
5 cytryn
7 pomarańczy
Drożdże Portwein lub Bordeaux

Korzenie selera bardzo dokładnie umyć, pokroić w kostkę, zalać pięcioma litrami wrzącej wody, dodać imbir i odstawić naczynie na cztery dni. Gdy minie ten czas, selery zmiksować i wycisnąć z nich sok, następnie dodać do tego soku cukier, sok wyciśnięty z cytrusów i dolać dziesięć litrów przegotowanej wody, po czym zaszczepić drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Gdy fermentacja ustanie i wino się sklaruje, przelewamy je do butelek, które korkujemy i lakujemy, a potem wynosimy do piwnicy. Wino z selera trudno jest wyprodukować, a jeśli się uda, jest nietrwałe. Wino z selera reguluje czynność trawienia, poprawia przemianę materii, apetyt, działa przeciwmiażdżycowo i słabo moczopędnie, a co najważniejsze, jest także afrodyzjakiem.

SERDECZNIK POSPOLITY

467. Nalewka serdecznikowa

3 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

SKORZONERA, WĘŻYMORD, CZARNY KORZEN

468. Wino ze skorzonery (wężymordu, czarnych korzonków)

60 g świeżych końców młodych pędów szparagów
Litr białego wytrawnego wina
100 ml spirytusu 70°

Korzenie skorzonery dokładnie oczyścić, umyć i zmiksować. Otrzymaną miazgę zalać koniakiem zmieszanym z pół litra wina i odstawić na godzinę, często mieszając. Po godzinie dolać resztę wina i odstawić w ciepłe miejsce na tydzień. Po tym czasie płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną i pić w razie potrzeby po 25 gramów trzy razy dziennie po jedzeniu. Powinno się je podawać schłodzone do 8-10°C. Wino to zaleca się osobom wyczerpanym fizycznie i psychicznie, a także rekonwalescentom po przebytych ciężkich i wyniszczających chorobach.

SŁONECZNIK BULWIASTY – TOPINAMBUR – BULWY

469. Nalewka na bulwkach topinamburu (słonecznika bulwiastego)

Kilo bulwek topinamburu

Litr spirytusu 70°
5 mg gałki muszkatołowej
5 g mielonego cynamonu
Skórka z cytryny
250 g cukru
0,25 litra wody

Bulwki dokładnie oczyścić, umyć, zagotować, drobno posiekać, wsypać do szklanego naczynia i zalać alkoholem. Szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu na cztery tygodnie (w tym okresie trzeba naczyniem często potrząsać). Po czterech tygodniach wyjąć bulwki, a na ich miejsce włożyć cynamon, gałkę muszkatołową i skórkę z cytryny. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na następny tydzień. Po tygodniu płyn zlać, przefiltrować i wlać do gorącego syropu z wody i cukru. Jeszcze raz przefiltrować, przelać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać około sześciu miesięcy. Podawać schłodzony do 10-12°C.
Trunek ten zalecany jest jako specyfik ogólnie wzmacniający.

SŁONECZNIK ZWYCZAJNY

470. Nalewka słonecznikowa

50 g płatków kwiatowych słonecznika
0,5 litra spirytusu 70°

Płatki słonecznika wsypać do szklanego naczynia, zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w słońcu na trzy tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i przelać do butelek, te zakorkować i zalakować. Pić po łyżeczce do

kawy w szklance wody dwa razy dziennie. Jest to lek przeciwgorączkowy i poprawiający apetyt.

SOSNA ZWYCZAJNA

471. Nalewka sosnowa

Litr (objętościowo) młodziutkich pędów sosnowych
Kilo cukru
2 litry spirytusu 96°
Litr wody

Młodziutkie pędy sosnowe umieścić w szklanym naczyniu, zasypać cukrem, a naczynie ustawić w miejscu nasłonecznionym i ciepłym. Gdy pędy puszczą sok, a cukier rozpuści się całkowicie, zlać uzyskany syrop i zmieszać go z przegotowaną gorącą wodą. Przygotować syrop z wody i cukru i do gorącego wlać spirytus. Płyn odstawić na cztery dni, aż się przegryzie. Po tym czasie płyn zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Uzyskamy w ten sposób doskonałą nalewkę o krystalicznej czystości, miłym leśnym aromacie i bardzo mocną. Nalewka powinna jeszcze dojrzewać w piwnicy około sześciu miesięcy. Nalewka ta ma działanie przeciwkaszlowe i ogólnie wzmacniające.

SOSNA LIMBA

472. Nalewka na orzeszkach limby

Kilo świeżych orzeszków sosny limby
Litr spirytusu 70°
5-6 goździków
5 g mielonego cynamonu
Skórka z pomarańczy
250 g cukru
0,25 litra wody

Orzeszki wyłuskać z twardych łupin, drobno posiekać, wsypać do szklanego naczynia i zalać alkoholem. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić na słońcu na cztery tygodnie (w tym okresie trzeba naczyniem często potrząsać). Po czterech tygodniach wyjąć orzeszki, a na ich miejsce włożyć cynamon, goździki i skórkę pomarańczową. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na jeszcze tydzień. Po tygodniu płyn zlać, przefiltrować i wlać do gorącego syropu z wody i cukru. Jeszcze raz przefiltrować, przelać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać około sześciu miesięcy. Jest doskonały, wonny, aromatyczny, z wyraźnym posmakiem orzeszków sosnowych. Trunek ten zalecany jest jako specyfik ogólnie wzmacniający.

SZAFRAN UPRAWNY, KROKUS UPRAWNY

473. Nalewka szafranowa

10 g szafranu
10 g świeżego kłącza imbiru
1 litr 45° wódki czystej

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą w szczelnie zamkniętym szklanym naczyniu, macerować w cieple 12 godzin, przecedzić przez bibułę filtracyjną. Przelać do butelek, zakorkować je, zalakować, wynieść do piwnicy na 6 miesięcy. Po tym czasie pić schłodzoną do 10-12°C. Jest to nalewka o intensywnie żółtym kolorze, wyborna.

SZAŁWIA LEKARSKA

474. Nalewka na szałwi lekarskiej

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
50 ml miodu gryczanego

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dodać miód. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby miód się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

SZAŁWIA MUSZKATOŁOWA

475. Nalewka na szałwi muszkatołowej

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

SZANTA ZWYCZAJNA

476. Nalewka szantowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

SZCZAW ZWYCZAJNY

477. Wino szczawiowe

60 g świeżych liści szczawiu

100 ml koniaku
Litr wina czerwonego wytrawnego

Ziele zalać spirytusem i odstawić w szczelnie zamkniętym naczyniu na dwadzieścia cztery godziny. Następnie dolać litr wina czerwonego wytrawnego, znów szczelnie zamknąć naczynie i postawić w ciepłym miejscu. Po tygodniu przecedzić, wycisnąć i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Wino ma barwę zielonkawobrunatną przyjemnie pachnie, ma specyficzny szczawiowy posmak. Nie smakuje zbyt dobrze..

SZPARAG LEKARSKI

478. Wino szparagowe

60 g świeżych końców młodych pędów szparagów
Litr białego wytrawnego wina
100 ml spirytusu 70°

Szparagi zmiksować. Otrzymaną miazgę zalać spirytusem zmieszanym z pół litra wina i odstawić na godzinę, często mieszając w tym czasie. Po godzinie dolać resztę wina i odstawić w ciepłe miejsce na tydzień. Po tym czasie przecedzić przez bibułę filtracyjną i pić w razie potrzeby po 25 gramów trzy razy dziennie, po jedzeniu. Powinno się podawać schłodzone do 8-10°C Wino to wskazane jest w chorobach nerek, moczowodów, pęcherza moczowego, a pomocniczo w reumatyzmie.

ŚLIWA AŁYCZA – ŚLIWA WIŚNIOWA

479. Likier ze śliweczek ałyczy

Owoce ałyczy - 2 kg
Wódka czysta - 0,75 l
Winiak - 250 ml
Cukier - 1 kg
Miód jasny płynny - 1 łyżka
Woda - 0,5 l

Zdrowe, czyste i w pełni dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia i zlać je wódką wymieszaną z winiakiem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, słonecznym miejscu na 6-7 tygodni. Po tym czasie nastój zlać i połączyć go z syropem sporządzonym z wody, cukru i miodu. Likier przefiltrować, przelać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać tam przez 3 miesiące.

Śliwa domowa

480. Wódka śliwkówka

16 kg śliwek
3 litry wody
2 kg cukru
70 g drożdży

Śliwkówkę przygotowuje się w następujący sposób: całe, bardzo dojrzałe, nie pozbawione pestek śliwki rozgniata się dokładnie, aby puściły jak najwięcej soku, wsypuje cukier i wlewa wodę. Tę masę umieszcza się w słoju, zakaża drożdżami i poddaje fermentacji. Teraz należy czekać dwa-cztery tygodnie, aż ustanie burzliwa

fermentacja alkoholowa. Po tym czasie odciska się sfermentowany płyn i poddaje go destylacji. Uzyskany alkohol o mocy 60-70° należy teraz rozcieńczyć czystym sokiem śliwkowym, wyciśniętym z całkowicie dojrzałych owoców (w stosunku: część alkoholu na dwie części soku). Śliwkówkę przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Powinna tam dojrzewać przez minimum rok, a najlepiej dwa lata. Jest wówczas doskonała w smaku, ma też specyficzny miły zapach. Pije się ją schłodzoną do temperatury 10-12°C. Śliwkówka skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia.

481. Truneczek śliwkowy

Kilo renklod Ulena pozbawionych pestek
2 kg cukru
3 litry spirytusu 70°

Oczyszczone z pestek renklody Ulena miksujemy, przecieramy przez sito, mieszamy z cukrem - 2 kg cukru na kilo owoców - i znów miksujemy, aż obydwa składniki połączą się w jednolitą masę Do uzyskanej masy dodajemy spirytus, dokładnie wszystko mieszamy, umieszczamy w szklanym naczyniu, które szczelnie zamykamy i stawiamy w ciepłym, ciemnym miejscu na sześć tygodni. Po tym czasie płyn zlewamy, przecedzamy przez gęste płótno, a później jeszcze przez bibułę filtracyjną. Uzyskany truneczek wlewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać co najmniej rok. Truneczek wskazany jest w schorzeniach moczowodów i pęcherza moczowego.

482. Nalewka śliwkowa

Śliwki węgierki

Wódka czysta 40-50°
Cukier

W pełni dojrzałe, czyste, zdrowe, jak najsłodsze śliwki wsypać do szklanego naczynia, zalać wódką, tak aby tylko zakrywała owoce. Naczynie szczelnie zamknąć, postawić na 4-5 tygodni w ciepłym, ciemnym miejscu. Po tym czasie nastój zlewamy, dodajemy cukier do smaku, dokładnie mieszamy, tak aby cukier się rozpuścił, filtrujemy i rozlewamy do butelek. Nalewka powinna dojrzewać 6 miesięcy.

483. Śliwowica I

20 kg śliwek

Całkowicie dojrzałe umyte, osuszone śliwki (nie pozbawione pestek!) kroimy, miażdżymy dokładnie, aby wypuściły jak najwięcej soku, i poddajemy samoistnej fermentacji. Po jej ustaniu odciskamy płyn i poddajemy go destylacji. Uzyskujemy w ten sposób czysty alkohol o mocy 60-70°. Zlewamy go do butelek, które korkujemy i lakujemy, a następnie wynosimy do piwnicy, gdzie śliwowica musi dojrzewać przez rok. Trunek pije się schłodzony do 10-12°C.
Śliwowica skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia.

484. Śliwowica II

Śliwki
Wódka czysta 40-50°
Cukier
Woda

Zdrowe, czyste śliwki, najlepsze są węgierki. Śliwki rozsypać pojedynczą warstwą na słońcu i niech podeschną tak, aby się dość silnie pomarszczyły, ale nie zeschły!. Staną się wówczas znacznie słodsze. Jeśli nie ma możliwości podsuszenia śliwek na słońcu można to zrobić w piekarniku. Podsuszone śliwki wsypujemy do szklanego naczynia i zalewamy je wódką. Owoce macerujemy przez 6 - 8 tygodni. Po tym czasie nastój zlewamy, zaś śliwki zalewamy syropem sporządzonym z wody i cukru (1 l wody - 250 g cukru). Na 1 l nastoju daje się 400 ml syropu. Po zmieszaniu nastoju z syropem odstawiamy go na 7 - 10 dni, następnie zaś filtrujemy, przelewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Śliwowica powinna dojrzewa przez pół roku.

485. Rosyjska nalewka na suszonych śliwkach

Suszone śliwki - 600 g
Spirytus - 96° - 1/2 l
Wódka czysta 30-40° - 2 l
Koniak - 50 g
Woda - 2 l

Śliwki umyć, pestki usunąć, miąższ pokroić na kawałki i wsypać do szklanego zamykanego naczynia. Zalać spirytusem zmieszanym z wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, ciemnym miejscu na 6 - 8 tygodni. Po upływie tego czasu nastój zlać, przefiltrować.
Śliwki zalać wodą na 1-2 doby, wodę zlać, zmieszać z nastojem alkoholowym, przefiltrować i dodać koniak. Trunek porozlewać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać przez pół roku.

486. Ratafia renklodowa

Renklody - 3 kg
Wódka czysta - 40-50°
Cukier
Cynamon - kawałek kory długości 3 cm

Umyte, zdrowe i w pełni dojrzałe owoce należy rozgnieść na miazgę i odstawić na około 6 godzin, następnie dokładnie odcisnąć z nich sok, który należy pół na pół połączyć z wódką i cukrem i dokładnie wymieszać. Na 1 l płynu daje się 200 g cukru. Do otrzymanego w ten sposób płynu dodaje się, cynamon. Płyn wlewamy do szczelnie zamykanego szklanego naczynia i odstawiamy w ciepłe, widne, najlepiej silnie nasłonecznione miejsce na 6 tygodni. Po tym czasie trunek filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek i wynosimy do piwnicy na około 3 miesiące. Po tym czasie ratafia gotowa. Podaje się schłodzona do 18°C.

ŚWIERK POSPOLITY

487. Wino świerkowe

2 pełne garście młodziutkich (świeżo rozwiniętych na wiosnę) pędów świerka
5 owoców jałowca
Kłącze tataraku
0,75 litra białego półsłodkiego wina gronowego
500 g ciemnego cukru
0,25 litra przegotowanej i ostudzonej wody

Zerwać młodziutkie, dopiero co rozwinięte pędy świerka, szybko je umyć pod zimną bieżącą wodą, wsadzić do szklanego naczynia, dodać do nich owoce jałowca, kłącze tataraku i zalać winem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić na słonecznym parapecie na

dziesięć dni. Po upływie tego czasu naczynie otworzyć i wlać do niego ostudzony syrop, który przygotowaliśmy wcześniej z wody i ciemnego cukru. Naczynie znów szczelnie zamknąć i odstawić na dalsze pięć dni, czekając, aż się wszystko ze sobą dokładnie przegryzie. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować i zalakować. Wino świerkowe ma przyjemny leśny zapach, żywiczny posmak, z delikatną korzenną nutką. Jest wspaniałym środkiem przeciwkaszlowym zalecanym również w bólach gardła. Winno się je pić - wyłącznie w razie potrzeby - dwa-trzy razy dziennie po łyżce stołowej.

488. Piwo świerkowe

Wydaje mi się, iż najlepiej zrobię, cytując oryginalny XIX-wieczny przepis produkcji piwa z młodych pędów świerkowych: „Młodociane pędy można używać do robienia dobrego (...) taniego i zdrowego piwa. Postępuje się z niemi tak: Zebrane na wiosnę wraz jak się rozpuszczą młode pędy świerku z pobocznych gałęzi, rozcinają się na pół na 1 calowe cząstki, zsypują do czystego naczynia i nalewają wodą, która wyciągnęła już wszelką gorycz i części żywiczne. Gałązki przekładają się do kotła, nalewa się na nie wody, aby je pokryła, i warzy przez godzinę, poczem odwar cedzi się i dodaje do niego na każde dwa wiadra czyli garncy 8 (garniec = 4 litry) szrutowanego słodu jęczmiennego garniec i utłuczonej na miazgę marchwi funtów 6 (funt = 45 dag), poczem cała massa warzy się znowu przez pół godziny, cedzi się na nowo, zlewa do beczki, a po należytem ostudzeniu wlewa się drożdże dla wzbudzenia fermentacyi, po ukończeniu której beczka się szpuntuje sposobem zwyczajnem, a po 4-6 tygodniach piwo zlewa się na butelki. Tym sposobem robione piwo zdrowe jest, dobrze się konserwuje, oraz im dłużej stoi, tem jest smaczniejsze”. (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., Wilno 1845, t. I, s. 99).

Wywar, syrop i piwo świerkowe zalecane są w nieżytach górnych dróg oddechowych, kokluszu i astmie.

ŚLIWA TARNINA

489. Nalewka tarkowa I

Kilo owoców tarniny (tzw. tarek)
Litr spirytusu 96°
250 g cukru
250 ml wody
Laska wanilii

Owoce tarniny, czyli tarki, dokładnie umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia, dodać wanilię i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym zacienionym miejscu na sześć-osiem tygodni. Po tym czasie alkohol zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i wlać do gorącego syropu z wody i cukru. Pozostawić na co najmniej osiem dni w szczelnie zamkniętym naczyniu, które tym razem musi stać w miejscu ciemnym. Potem trunek zlać, jeszcze raz przefiltrować, rozlać do butelek, te zakorkować i zalakować, wreszcie wynieść do piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy.
Nalewka wskazana jest w schorzeniach moczowodów i pęcherza moczowego, działa przeciwbólowo w bólach żołądka, może być stosowana jako środek przeciwkrwotoczny, przeciwbiegunkowy i pomocniczy w leczeniu czerwonki.

490. Nalewka tarkowa II

Spirytus 96°
Śliweczki tarki
Cukier
Goździki korzenne

Bierzemy przemarznięte owoce śliwy tarniny, czyli tarki, myjemy, wsypujemy do szklanego bądź ceramicznego naczynia i zalewamy spirytusem 96°, aż alkohol dobrze zakryje owoce. Naczynie szczelnie zamykamy, by alkohol nie zwietrzał, i stawiamy w piwnicy na trzy-cztery miesiące. Potem płyn zlewamy i na litr dajemy 100 g cukru oraz jeden lub dwa goździki dla zapachu. Skoro tylko cukier się rozpuści, nalewkę filtrujemy przez bibułę, przelewamy do butelek, które korkujemy i lakujemy. Nalewka powinna jeszcze dojrzewać w piwnicy przez sześć miesięcy. Jest wyborna.
Nalewka wskazana jest w schorzeniach moczowodów i pęcherza moczowego, działa przeciwbólowo w bólach żołądka, może być stosowana jako środek przeciwkrwotoczny, przeciwbiegunkowy i pomocniczy w leczeniu czerwonki.

491. Nalewka tarkowa III

Spirytus 96°
Śliweczki tarniny (tarki)
Cukier
Woda
Goździki korzenne
Miód

Na nalewkę z owoców tarniny (tarek) bierze się przemarznięte owoce (ale bez pestek i szypułek), napełnia nimi szklane bądź kamionkowe naczynie (słój, beczułkę itp.) i zalewa aż do zupełnego zakrycia owoców spirytusem 96°. Naczynie dokładnie i szczelnie zamykamy, aby alkohol nie wietrzał, i odstawiamy do piwnicy na trzy miesiące. Po upływie tego czasu płyn zlewamy i na jeden jego litr

dodajemy syrop ze 100 g cukru i 100 ml wody, 200 g miodu jasnego płynnego (patoki) oraz trzy-cztery goździki dla zapachu. Niech tak postoi ze dwa tygodnie. Potem gotową już nalewkę przecedzamy przez bibułę filtracyjną, zlewamy do butelek i wynosimy do piwnicy, gdzie powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Nalewka ma przyjemny zapach, jest mocna, bardzo smaczna. Należy ją pić schłodzoną do 10-12°C. Nalewka tarkowa wskazana jest w schorzeniach moczowodów i pęcherza moczowego. Ponadto działa słabo przeciwbólowo w bólach żołądka, można ją również stosować jako środek przeciwbiegunkowy.

492. Duński schnapps tarninowy

W pełni dojrzałe, nieuszkodzone, opłukane i obsuszone owoce tarniny wkładamy na kilka dni do zamrażalnika. Po tym czasie rozmrażamy je delikatnie, wsypujemy do szklanego zamykanego naczynia i zalewamy wódką czystą 40°, tak aby wódka dokładnie zakrywała owoce. Naczynie szczelnie zamykamy i ustawiamy w miejscu ciepłym i ciemnym na 2-3 tygodnie. Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjna i napełniamy nim butelki. Trunek zdatny jest do spożycia od razu, ale aby był naprawdę smaczny powinien leżakować 4 - 6 miesięcy.

493. Wino tarninowe

5 kg owoców tarniny (tarek)
10 litrów wody
3 kg cukru
Drożdże Portwein

Tarki, z których chcemy wyprodukować wino, muszą być całkowicie dojrzałe, absolutnie zdrowe i przemarznięte (z nieprzemarzniętych

owoców nie uda się zrobić wina). Gdy już o takie owoce się postaramy, gotujemy je (dwie-trzy minuty od zawrzenia) i odstawiamy - najlepiej w garnku kamieniaku - na pięć-sześć godzin. Po upływie tego czasu wodę znad owoców zlewamy, a te ostatnie pozbawiamy pestek (z wyjątkiem jednej dziesiątej objętości). Z owoców pozbawionych pestek wyciskamy sok (można to zrobić sokowirówką), dodajemy do niego zmiażdżone owoce z pestkami, wsypujemy cukier, mieszamy dokładnie, dolewamy dziesięć litrów wody, jeszcze raz dokładnie mieszamy, tak aby cukier zupełnie się rozpuścił, i zaszczepiamy drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Gdy wino sfermentuje, zlewamy je do czystego naczynia, odstawiamy i czekamy, aż się sklaruje. Potem rozlewamy je do butelek, korkujemy i lakujemy, wynosimy do piwnicy. Jest to bardzo smaczne, choć cierpkie wino, które dobrze się przechowuje. Wino z tarek, podobnie jak sok, zaleca się pomocniczo jako środek przeciwkrwotoczny i - również pomocniczo - w czerwonce.

494. Tarniówka

Wódka czysta 40-50° - 1 l
Tarki (owoce tarniny) - 1,20 kg
Cukier - 75 dag
Winiak - 200 ml

Lekko przemarznięte, zdrowe, czyste tarki wsypać do szklanego naczynia i zasypać cukrem. Wylot naczynia obwiązać gazą. Naczynie postawić w ciepłym słonecznym miejscu na 4 - 6 tygodni, aż do rozpuszczenia się cukru. Teraz dolać winiak, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na 8 tygodni. Następnie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, dolać wódkę, wymieszać, postawić na ostrym ogniu i silnie podgrzać nie dopuszczając do zawrzenia. Nalewkę zestawić ognia, ostudzić rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać przez pół roku.

495. Likier tarninowy

Owoce tarniny - 1kg
Winiak - 1 l
Cukier 200 g
Woda - 200 ml
Kłącze tataraku - 10 g
Gałka muszkatołowa (utarta) - 1 łyżeczka do kawy

Zdrowe, czyste dojrzałe owoce tarniny wsypać do szklanego naczynia, rozgnieść je. Dodać do nich 6-7 rozgniecionych pestek, zalać to winiakiem, dodać tatarak i gałkę muszkatołową, naczynie szczelnie zamknąć i na 2 tygodnie postawić w ciepłym miejscu. Po tym czasie nastój zlać, połączyć z syropem sporządzonym z wody i cukru, dobrze wymieszać, przefiltrować, rozlać do butelek. Butelki zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać przez 6 miesięcy.

TASZNIK POSPOLITY

496. Nalewka tasznikowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do

butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

TATARAK ZWYCZAJNY

497. Nalewka tatarakowa I

150 g kłącza tataraku
Litr spirytusu 70°

Kłącze tataraku rozdrobnić, wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w miejsce ciepłe i ciemne na trzydzieści dni. Po tym czasie płyn zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Nalewka jest przezroczysta z żółtawym odcieniem, ma miły zapach o lekko korzenno-słodkawej nucie i jest gorzkawa. Pije się ją schłodzoną do 10-12°C. Nalewka tatarakowa wzmaga wydzielanie soków żołądkowych, przeciwdziała niestrawności, zwiększa apetyt, ułatwia przyswajanie składników odżywczych z pokarmu. Pomocniczo można ją stosować w leczeniu zapalenia oskrzeli i zatok. Nalewka tatarakowa wzmacnia układ nerwowy oraz bardzo pozytywnie wpływa na pracę mózgu.

498. Nalewka tatarakowa II

150 g kłączy tataraku
Litr winiaku 40°
100 g miodu jasnego płynnego (patoki)

Kłącza tataraku rozdrobnić, wsypać do szklanego naczynia i zalać alkoholem. Szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie wietrzał, i na sześć

tygodni ustawić na słonecznym parapecie, codziennie potrząsając naczyniem. Po tym czasie płyn zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Dodać miód i odstawić na cztery tygodnie. Potem przefiltrować po raz drugi, przelać do butelek, które trzeba zakorkować, zalakować i trzymać w piwnicy przez sześć miesięcy, żeby nalewka dojrzała. Nalewka ma miły zapach o lekko korzenno-słodkawej nucie i delikatny korzenny smak z miodowym akcentem. Nalewka tatarakowa wzmacnia żołądek, wzmaga wydzielanie soków żołądkowych, przeciwdziała niestrawności, zwiększa apetyt, ułatwia przyswajanie składników odżywczych z pokarmu. Pomocniczo można ją stosować w leczeniu zapalenia oskrzeli i zatok. Prócz tego wzmacnia jeszcze układ nerwowy, pozytywnie wpływa na pracę mózgu. Zalecana jest w bólach kości, chorobach pęcherza i nerek.

TRUSKAWKA

499. Nalewka truskawkowa I

Bierzemy w pełni dojrzałe, całkowicie wybarwione, nieuszkodzone owoce truskawek (raczej drobne niż duże), płuczemy je szybko pod bieżącą wodą, osuszamy i napełniamy szklane zamykane naczynie w 2/3 jego objętości, owoce zalewamy 40° wódką czystą tak, aby zakrywała truskawki na 2 palce. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na w ciepłe i ciemne miejsce na 3-4 miesiące. Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy go przez bibułę filtracyjną i przelewamy do butelek. Butelki wynosimy do piwnicy, aby trunek dojrzewał jeszcze pół roku. Po tym czasie można go już podawać na stół. Pije się go ogrzany do temperatury pokojowej. Ma piękną barwę i cudowny aromat.

500. Nalewka truskawkowa II

Truskawki - 1/2 kg
Wódka czysta 50° - 1/2 l
Miód akacjowy lub lipowy - 250 g

Zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia i zalać je wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym słonecznym miejscu na 4-5 tygodni. Po tym czasie nastój zlać do oddzielnego naczynia, zaś do pozostałych owoców dodać miód, naczynie zamknąć i znów postawić je na słońcu. Gdy pod wpływem miodu wypuszczą sok, zlać go i zmieszać z wcześniej odlanym nastojem, dokładnie wymieszać, przefiltrować przez bibułę

filtracyjną, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać przez 3 miesiące.

501. Likier truskawkowy I

600 g truskawek
Litr wytrawnego czerwonego wina gronowego
Pół laski wanilii
600 g cukru
2 litry wody
2 litry spirytusu 96°

Całkowicie dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone truskawki umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i lekko rozgnieść, wlać wino i dodać wanilię. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w widne, ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Teraz przygotować syrop z wody i cukru (syrop należy gotować przez dwadzieścia minut, potem wystudzić), zmieszać ze spirytusem i uzyskanym wcześniej nastojem owocowym. Odstawić trunek na tydzień, przefiltrować, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i umieścić w zimnym miejscu. Trunek powinien dojrzewać przez sześć miesięcy. Jest wyborny. Likier truskawkowy zalecany jest w zaziębieniu, grypie i anginie.

502. Likier truskawkowy II

Zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe truskawki wsypać do szklanego naczynia i zalać je spirytusem, tak aby je tylko pokrył. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić je w ciepłym lecz ciemnym miejscu na 3 dni. Potem spirytus zlać, a truskawki zalać wodą, tak aby tylko pokryła owoce. Naczynie ponownie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na kolejne 3 dni. Sok zlać, dodać doń cukier licząc

30 dag na 1 l trunku (wliczając w to i nastój spirytusowy i sok zlany po dodaniu wody). Płyn zagotować aż cukier się rozpuści, zmieszać z nastojem, przefiltrować, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować, wynieść do piwnicy.

503. Likier truskawkowy III

Wiśnie - 2 kg
Cukier - 2 kg
Miód 1/2 kg
Skórka z 1 mandarynki
Cukier wanilinowy
Wódka - 1 l

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe truskawki wsypać do szklanego naczynia, dodać skórkę mandarynkową i zasypać to kilogramem cukru i wlać 0,5 litra wódki, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym słonecznym miejscu na 5-6 tygodni, nastój zlać, dodać do niego pozostały cukier, miód i cukier wanilinowy, postawić na słabym ogniu i podgrzewać aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru i miodu, następnie likier przefiltrować, przelać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać około 4 - 6 tygodni.

Trybula ogrodowa

504. Nalewka trybulowa

Garść świeżego ziela trybuli ogrodowej
Litr wódki czystej 45°

Ziele trybuli ogrodowej szybko opłukać pod bieżącą wodą, rozłożyć i osuszyć. Następnie rozdrobnić, umieścić w szklanym naczyniu i zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, aby alkohol nie wietrzał. Maceracja powinna trwać trzy tygodnie. Po tym czasie alkohol zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i wlać do butelek. Nalewka ma swoisty, bardzo ładny aromat nieco może przypominający anyż) i przyjemny smak. Im dłużej dojrzewa, tym lepiej smakuje i ładniej pachnie. Okres leżakowania winien trwać co najmniej sześć miesięcy. Nalewka trybulowa korzystnie działa na przewód pokarmowy, ułatwia trawienie, przyswajanie pokarmu i likwiduje wzdęcia.

TRZCINA CUKROWA

505. Likier rumowy

Cukier trzcinowy (brązowy) - 1 szklanka
Rum - 0, 5 pół szklanki
Woda - 1/2 szklanki

Z wody i cukru ugotować syrop, do gorącego jeszcze (ale nie wrzącego!) dolać rum, wymieszać, szybko schłodzić. Likier gotowy.

TYMIANEK POSPOLITY

506. Duński schnapps tymiankowy

Trunek przygotowujemy ze świeżych (nie suszonych!!!) kwitnących końców pędów roślin, którymi napełniamy 1 słoika typu twist-off. Zioło zalewamy wódką czystą 40° tak, by było całkiem zakryte. Słoik zakręcamy i odstawiamy na 1 - 3 dni w ciepłe i ciemne miejsce. Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną i mieszamy z 1 l wódki czystej 40°. Trunek przelewamy do butelki i odstawiamy do piwnicy na minimum pół roku. Im dłużej dojrzewa, tym lepiej smakuje. Smak i zapach trunku jest bardzo charakterystyczny, korzenno-ziołowy, trudny do pomylenia z czymkolwiek.

TYSIĄCZNIK – CENTURIA POSPOLITA

507. Nalewka tysiącznikowa

3 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

VILCACORA, KOCI PAZUR, UÑA DE GATO

508. Nalewka na korze vilcacory („kociego pazura")

50 g suszonej, rozdrobnionej kory vilcacory (Uncaria tomentosa)
0,75 litra wody
0,5 litra spirytusu

Korę gotować pod przykryciem przez pięć-osiem minut w 0,75 litra wody, przecedzić przez bibułę filtracyjną, do naparu wlać spirytus. Uzyskany trunek raz jeszcze przefiltrować, rozlać do butelek. Pić po trzydzieści kropli (na wodę lub cukier) trzy razy dziennie. Nalewka obniża ciśnienie krwi i zmniejsza jej krzepliwość, działa przeciwrakowo. Zalecana jest (pomocniczo) w leczeniu różnych nowotworów złośliwych oraz dolegliwości układu sercowo-naczyniowego.

WANILIA PŁASKOLISTNA

509. Duński schnapps waniliowy

3 grube strąki wanilii
700 g wódki czystej 40°

Należy rozkroić strąki wzdłuż, zeskrobać nasiona, strąki pokroić na małe kawałki i wraz z nasionami umieścić w szklanym zamykanym naczyniu. Wanilie zalewa się wódką, naczynie szczelnie zamyka i odstawia w ciepłe i ciemne miejsce na dwa tygodnie. Po tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną. Na stół podaje się, gdy ma temperaturę pokojową. Schnapps waniliowy jest pysznym napitkiem. Wyróżniającym się bogatym smakiem i aromatem. Ma piękny żółtawy kolor.

510. Nalewka waniliowa

100 g lasek wanilii
200 g miodu pszczelego jasnego płynnego (patoki)
0,5 litra spirytusu 96°
Litr wina białego wytrawnego

Laski wanilii dokładnie rozdrobnić i wsypawszy je do szklanego naczynia zalać spirytusem. Niech się macerują przez dwadzieścia dni. Po tym czasie spirytus zlać, przecedzić i dodać doń wino, w którym uprzednio dokładnie rozpuściliśmy miód. Pić w razie potrzeby dwa-trzy razy dziennie po 25 g, schłodzone do 10-12°C. Ma barwę czerwoną, przyjemny zapach wina i wanilii, smak nieszczególny, ale można się doń przyzwyczaić. Zalecane jest na wzmożenie popędu płciowego. Można je stosować w wyczerpaniu i rozstroju nerwowym, a pomocniczo również w depresji. Jest bowiem środkiem pobudzającym, ale nie przejawiającym właściwości narkotycznych, i nie powoduje uzależnienia. Pomocnicze (a więc łączone z innymi lekami) stosowanie tego wina wskazane jest również w chorobie reumatycznej. Wzmacnia ono mięsień sercowy, ma działanie przeciwgorączkowe i poprawia ogólną kondycję psychiczną. Można je zażywać również w blednicy, stanach gorączkowych i zaburzeniach trawienia.

511. Likier waniliowy I

Wódka 40-50° - 1 l
Cukier - 1 kg
Cukier wanilinowy - 3 łyżeczki
Woda - 0,5 l

Z wody, cukru sporządzić syrop, ostudzić, wsypać doń cukier wanilinowy, bardzo dokładnie wymieszać, aby całkowicie się

rozpuścił, wlać wódkę, jeszcze raz wymieszać, przefiltrować i przelać do butelek. Likier powinien dojrzewać 7 - 10 dni.

512. Likier waniliowy II

Wódka czysta 40-50° - 0,5 l
Cukier - 0,5 kg
Woda - 0,5 l
Wanilia (laska) - 20 g
Kora cynamonu - kawałek wielkości paznokcia
Angielskie ziele - 3 szt.

Korzenie zalać wódką zmieszaną z połową wody, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu. Po 14 - 16 dniach nastój zlać dodać syrop sporządzony z cukru i pozostałej części wody, dokładnie wymieszać, przefiltrować, zlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 2-3 tygodnie.

WARZUCHA LEKARSKA

513. Nalewka warzuchowa

25 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do

butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

WIĄZ POSPOLITY, POLNY

514. Nalewka wiązowa

5 g suszonej kory z młodych gałązek
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Korę włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

WIELOOWOCOWE

515. Likier owocowy

Kilo wiśni bez pestek
100 g jeżyn
50 g czarnej porzeczki
25 pestek wiśni
3 goździki
Kawałeczek (na pół paznokcia) kory cynamonowej

0,75 litra spirytusu 96°
0,75 litra wody
750 g cukru

Owoce dokładnie umyć, osuszyć, lekko rozgnieść, wsypać do szklanego naczynia. Dodać przyprawy i alkohol, słowem, wszystko oprócz wody i cukru, i postawić w ciepłym i słonecznym miejscu na dwa-trzy tygodnie. Po tym czasie płyn odcedzić, przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Następnie z wody i cukru sporządzić syrop, który ma się gotować przez pięć minut od zawrzenia. Odszumować go, ostudzić i połączyć z uzyskanym wcześniej nastojem. Teraz odstawić płyn na tydzień w ciemne i chłodne miejsce. Po tygodniu gotowy już napój przefiltrować. Jest gotowy do użycia. Lepiej będzie jednak, jeśli w zakorkowanych i zalakowanych butelkach dojrzewa jeszcze w piwnicy przez sześć miesięcy. Likier owocowy to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, wskazany w przeziębieniu.

516. Likier wyborny

Cukier - 1 kg
Miód akacjowy lub lipowy płynny - 30 dag
Cytryny - 3 szt.
Pomarańcze - 3 szt.
Woda - 1 szklanka
Rum - 0,75 l
Wódka czysta 40-50°
Wino gronowe, białe, słodkie - 0,5 l

Z cukru i miodu oraz wrzącej wody sporządzić syrop, wcisnąć do niego sok wyciśnięty z cytryn i pomarańczy. Dodać rum, wódkę i wino, dokładnie wymieszać, przefiltrować, rozlać do butelek, te zakorkować, zakorkować i wynieść do piwnicy. Trunek można pić po 2 tygodniach od sporządzenia.

517. Rosyjska ratafia troista

Wiśnie - 3 kg
Czerwone porzeczki - 500 g
Maliny - 500 g
Wódka czysta - 40-50°
Cukier
Migdały gorzkie - 4 g
Cynamon - kawałek kory długości 3 cm
Goździki - 1 szt.

Umyte, zdrowe i w pełni dojrzałe owoce należy rozgnieść na miazgę i odstawić na około 6 godzin, następnie dokładnie odcisnąć z nich sok, który należy pół na pół połączyć z wódką i wódką i cukrem i dokładnie wymieszać. Na 1 l płynu daje się 200 g cukru. Do otrzymanego w ten sposób płynu dodaje się potłuczone migdały, cynamon i goździka. Płyn wlewamy do szczelnie zamykanego szklanego naczynia i odstawiamy w ciepłe, widne, najlepiej silnie nasłonecznione miejsce na 6 tygodni. Po tym czasie trunek filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek i wynosimy do piwnicy na około 3 miesiące. Po tym czasie ratafia gotowa. Podaje się schłodzona do 18°C

518. Nalewka witaminowa

Spirytus 96° - 100 g
Wino wytrawne gronowe czerwone - 100 g
Świeży sok z buraków ćwikłowych - 250 ml
Świeży sok z marchwi - 250 ml
Sok z cytryny - 100 ml
Sok żurawinowy - 100 ml
Sok berberysowy - 100 ml
Miód akacjowy lub lipowy płynny - 1 szklanka

Wszystkie składniki dokładnie ze sobą wymieszać, naczynie w którym się znajdują szczelnie zamknąć i postawić na 3 - 5 dni w ciemnym chłodnym miejscu. Jest to znakomity środek pomocniczy w leczeniu nadciśnienia. Przyjmuje się go 3 razy dziennie przed jedzeniem po łyżce stołowej przez okres 2 miesięcy.

519. Nalewka wieloowocowa

Koniak dobrej jakości 40-50° - 50 g
Maliny - 2 kg
Jeżyny - 2 kg
Czerwone porzeczki - 2 kg
Poziomki - 2 kg
Cukier - 300 g na 1 kg owoców

Czyste, zdrowe i w pełni dojrzałe owoce wsypać do szklanego naczynia i zasypać cukrem. Wylot naczynia obwiązać gazą. Naczynie ustawić na słońcu na 5 - 7 dni, tak aby owoce puściły sok, cukier się rozpuścił i rozpoczął się proces fermentacji. Potem naczynie umieszczamy w chłodnym, ciemnym miejscu na 30 - 40 dni, aż do ustania fermentacji. Gdy tylko ustanie fermentacja, sfermentowany sok zlewamy i czekamy, aż się zupełnie sklaruje. Zlewamy czysty płyn, dolewamy do niego koniak, umieszczamy go w butelkach i wynosimy do piwnicy.

520. Nalewka bakaliowa

2 litry spirytusu 96°
2 litry wody
200 g suszonych fig
200 g rodzynków
200 g chleba świętojańskiego (strąków ceratonii)

4 liście laurowe

Bakalie i liście laurowe wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem zmieszanym z wodą. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na czternaście-szesnaście dni. Następnie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, te zamknąć szczelnie i wynieść do piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać przez minimum sześć miesięcy. Po tym czasie można ją już pić. Będzie to doskonała w smaku mocna wódka o ciekawym, łagodnym aromacie. Działa ogólnie wzmacniająco, korzystnie wpływa na serce i naczynia wieńcowe, może być również pomocniczo stosowana w leczeniu anemii. Prócz tego łagodzi kaszel i bóle gardła.

521. Nalewka wieloowocowa

Wódka czysta - 1/2 l
Wiśnie - 2,5 kg
Porzeczki czerwone - 1 kg
Maliny - 1 kg
Agrest - 1/2 kg
Cynamon mielony - 1 łyżeczka
Goździki - 2 szt.
Cukier

Wszystkie owoce dokładnie rozgnieść, postawić w miejscu o temperaturze pokojowej na 4-5 godzin. Następnie bardzo dokładnie wycisnąć sok (najlepiej ręcznie, przez płótno). Do świeżego soku wlać wódkę i bardzo dokładnie wymieszać, aby oba płyny idealnie się połączyły. Teraz dodać cukier, w ilości 200 g na 400 ml płynu. Jeszcze raz dokładnie wymieszać, aż do rozpuszczenia się cukru. Teraz dodać cynamon i goździki. Nalewkę przelać do szklanego naczynia. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym słonecznym miejscu na 5-6 tygodni. Po tym czasie trunek zlać,

przefiltrować przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać przez 3-6 miesięcy.

522. Nalewka z czarnej porzeczki, maliny i wiśni

Wódka czysta 50° - 1/2 l
Sok owocowy - 1 l
Winiak - 50 g
Cukier - 200 g

W pełni dojrzałe, zdrowe, czyste owoce umieścić w emaliowanym (a najlepiej glinianym, polewanym) naczyniu, skropić je wódką, naczynie obwiązać od góry pergaminem, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika i trzymać je tam aż dotąd, gdy zmienią barwę na brunatną. Wówczas je wyjąć, wyłożyć na durszlak aby ściekł sok. Owoców nie rozgniatać tylko od czasu do czasu delikatnie potrząsać durszlakiem. Następnie do otrzymanego soku dodać winiak i cukier, dotąd mieszać aż się całkiem rozpuści i sok połączyć z wódką. Nalewkę przefiltrować, przelać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać przez pół roku.

523. Rosyjska nalewka klasztorna

Porzeczki czarne
Porzeczki czerwone
Agrest
Wiśnie
Maliny
Truskawki

Cukier
Wódka czysta 40-50°

Do szklanego naczynia wsypać czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe owoce (wiśnie muszą być pozbawione pestek). Owoce zalać wódką, wlewając jej po wręby naczynia. To ostatnie zamknąć i postawić na słonecznym oknie. Na zimę przenosząc w sąsiedztwo kaloryfera. Owce macerujemy w wódce przez 12 miesięcy. Po tym czasie nastój zlewamy, zaś owoce wyciskamy dokładnie przecedzamy przez gazę i uzyskany sok łączymy z nastojem. Trunek wlewamy do dużego metalowego naczynia z grubym dnem, gdzie wcześniej na dno sypiemy cukier. Naczynie ustawiamy na średnim ogniu i podgrzewamy ciągle mieszając, aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru, który dajemy w proporcji: na 1 l trunku, 05 kg cukru. Nie wolno dopuścić do wrzenia! Gdy cukier całkiem się już rozpuści, trunek studzimy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać jeszcze przez pół roku.

524. Truneczek owocowy

0,5 kg różnych owoców
4 łyżki stołowe cukru
0,5 litra wódki czystej 40°

Zebrać całkowicie dojrzałe, zdrowe i nieuszkodzone owoce czarnych i czerwonych porzeczek, jeżyn, malin, czarnych jagód, poziomek, umyć je, osuszyć, wziąć z każdych owoców po trochu, tak aby w sumie było ich pół kilograma. Owoce wsypać do szklanego naczynia, dodać do nich cukier i delikatnie wymieszać, zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć, aby alkohol nie wietrzał, i ustawić na słonecznym parapecie na trzy-cztery tygodnie. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić, przelać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie truneczek powinien jeszcze dojrzewać przez cztery

tygodnie. Truneczek ma przepiękny ciemnoczerwony kolor, równie piękny zapach i smak. Jest to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy, napotny, wskazany w przeziębieniu.

WIELOZIOŁOWE

525. Rosyjska nalewka ziołowa I

Wódka czysta 40-50° - 1 l
Winiak - 50 g
Liść szałwi - 10 g
Kłącze imbiru (świeże) - 10 g
Pięciornik kurze ziele - 10 g

Zioła zalać wódką, nastawić na 20 dni, zlać, przecedzić, połączyć z wodą, przelać do butelek. Odstawić na 2-3 dni. Trunek gotowy do użycia.

526. Rosyjska nalewka ziołowa II

Spirytus 96° - 1/2
Koniak - 50 g
Rum - 50 g
Sok wiśniowy - 50 g
Sok gruszkowy - 50 g
Sok berberysowy - 50
Sok dereniowy - 50 g
Sok z czarnej porzeczki - 50 g
Woda - 200 g

Miód lipowy - 50 g
Nasiona selera - 2 g
Nasiona kminku - 2 g
Nasiona anyżu (anyżku) - 2 g
Kwiat bzu czarnego - 2 g
Goździki korzenne - 2 g
Pieprz czarny - 2 g
Gałka muszkatołowa - 2 g
Kardamon - 2 g
Dziurawiec - 2 g
Cynamon - 2 g
Płatki róż (pachnące) - 2 g
Imbir - 2 g
Herbata jaśminowa - 2 g
Kawa - 2 g
Przegródki łupin orzechów włoskich - 2 g
Ziele estragonu rosyjskiego - 2 g
Ziele cząbru - 2 g
Liść derenia - 2 g
Nasiona pietruszki - 2 g
Nasiona kopru - 2 g
Liść mięty pieprzowej - 2 g

Wszystkie zioła i korzenie zalać wodą, zagotować pod przykryciem zestawić z ognia, nadal trzymając pod przykryciem ostudzić, dodać miód, wymieszać dokładnie, przecedzić przez bibułę filtracyjną, połączyć ze spirytusem, koniakiem, rumem, sokiem wiśniowym, gruszkowym, berberysowym, dereniowym i porzeczkowym. Odstawić na 2-3 doby, aż wszystko to dokładnie się „przegryzie", jeszcze raz przefiltrować, przelać do butelek i wynieść do piwnicy. Nalewka nadaje się do picia po miesiącu.

527. Rosyjska nalewka „Jerofieicz 14 ziół"

Ziele lebiodki pospolitej - 2 g
Ziele dziurawca - 2 g
Liść lubczyku - 2 g
Liść szałwi - 2 g
Młody liść poziomki - 2 g
Młody liść jabłoni - 2 g
Młody liść gruszy - 2 g
Kwiat głogu - 2 g
Ziele piołunu - 2 g
Liść melisy - 2 g
Ziele tysiącznika - 2 g
Ziele cząbru - 2 g
Owoc kardamonu - 1 g
Owoc anyżu (anyżku) - 1 g
Wódka czysta 40-50° - 1 l
Koniak - 100 g

Wszystkie składniki umieścić w szklanym naczyniu, zmieszać ze sobą, naczynie szczelnie zamknąć i postawić ciepłym i ciemnym miejscu na 3 miesiące. Po tym czasie nastój zlać, przefiltrować, przelać do butelek. Nalewka „Jerofieicz 14 ziół" podnosi nastrój, działa lekko pobudzająco i jednocześnie odprężająco.

528. Rosyjska „nalewka korzenna"

Wódka czysta - 40-50° - 700 g
Miód spadziowy - 2 łyżki stołowe
Trawa żubrówka (suszona) - 4 (lub świeża) - 6 źdźbeł
Tymianek (świeży) - 5 gałązek
1/2 łyżeczki drobno pokruszonej kory dębowej (można kupić w aptece lub sklepie zielarskim)
Kolendra - 1/2 łyżeczki
Cząber - 1/2 łyżeczki
Gałka muszkatołowa - szczypta

Jagody jałowca - 2 szt.

Wszystkie zioła i korzenie wsypać do szklanego naczynia, miód rozpuścić w wódce i zalać nią wszystko. Naczynie szczelnie zamknąć. Odstawić w miejsce ciepłe lecz nie na ostre słońce na okres 4 - 6 tygodni. Po tym czasie zlać, przefiltrować, przelać do butelek i wynieść do piwnicy. Można pić od razu, albo po 4 - 6 miesiącach, gdy dojrzeje.

529. Rosyjska „nalewka morska"

Wódka czysta - 50°- 1/2 l
Liść szałwi - 5 g
Liść mięty pieprzowej - 5 g
Świeże kłącze imbiru - 5 g
Pięciornik kurze ziele - 5 g
Jagody jałowca - 2 szt.

Wszystkie składniki umieścić w szklanym naczyniu, szczelnie je zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 4-5 tygodni. Następnie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, przelać do butelki i wynieść do piwnicy. Trunek pić po dojrzeniu, czyli po 6 - 8 miesiącach.

530. Nalewka korzenna na sposób francuski

Winiak - 40-50°
Kardamon - 2,5 g
Imbir - 2,5 g
Goździki korzenne - 2,5 g
Anyżek - 2,5 g
Cynamon - 2,5 g

Pięciornik kurze ziele - 2,5 g
Pimenta (angielskie ziele) - 2,5 g
Gałka muszkatołowa - 2,5 g

Do szklanego naczynia włożyć wszystkie korzenie i zalać je winiakiem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić na 14 dni w ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu alkohol zlać, przecedzić, przelać do butelek i odstawić w ciepłe miejsce na jeszcze około 3-4 tygodnie. Po tym czasie trunek jest gotowy do użycia.

531. Nalewka ziołowo-korzenna

5 g zmielonego ziela cząbru
5 g zmielonego ziela hyzopu
5 g zmielonej gałki muszkatołowej
5 g zmielonego cynamonu cejlońskiego
5 g zmielonych liści szałwii muszkatołowej
5 g zmielonego imbiru
5 g zmielonych owoców jałowca
5 g zmielonych owoców pimenty (angielskiego ziela)
3 g zmielonych goździków
2 laski wanilii
100 g suszonej, pokruszonej skórki pomarańczowej
100 g suszonej, pokruszonej skórki cytrynowej
0,5 kg cukru
0,5 litra wody
3 litry spirytusu 70°

Rozdrobnione zioła i korzenie wsypać do szklanego naczynia i zalać spirytusem. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na osiem-dziesięć tygodni. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, dodać doń dobrze ciepły, ale nie wrzący syrop z wody i cukru, ponownie odstawić na cztery tygodnie, niech się przegryzie. Nalewkę pić schłodzoną do 12-16°C. Ma ona barwę brązowawą do

brunatnawej, zapach alkoholu z wyraźnym korzenno-ziołowym akcentem. Smak słodkawo-korzenny.

532. Likier Galliano

Korzeń arcydzięgiela (wysuszony i rozdrobniony) - 1 łyżeczka
Kora cynamonu - kawałek o długości 7 cm
Goździk korzenny - 1 szt.
Gałka muszkatołowa mielona - szczypta
Wanilia - 1 laska
Woda - 1 szklanka
Cukier - 2 szklanki
Sok z 1 cytryny
Owoc anyżu - 1 łyżeczka
Banan - 1 szt.
Wódka czysta - 750 ml

Do rondla wlać wodę, wsypać korzenie, gotować od zawrzenia przez 15 sekund, przecedzić. Do wywaru dodać cukier i banana rozgniecionego na miazgę. Podgrzać nie gotując aż do rozpuszczenia się cukru. Wlać wódkę, naczynie szczelnie zamknąć, odstawić w ciepłe miejsce na 2 doby. Po tym czasie płyn przefiltrować, rozlać do butelek. Trunek jest gotowy do picia.

533. Biała starka moskiewska

Do szklanego naczynia włożyć 50 g imbiru, 50 g kłącza pięciornika kurzego ziela, 50 g liścia szałwi i 5 g ususzonej w piekarniku skórki cytrynowej; zioła zalać 1,5 l 96° spirytusu, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe (temperatura pokojowa) miejsce na 3 tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną i połączyć z 1,5 l przegotowanej zimnej wody. Jeśli istnieje

konieczność przefiltrować raz jeszcze, przelać do butelek, zamknąć je szczelnie i wynieść do piwnicy - na minimum 2 tygodnie - by trunek dojrzewał. Optymalny okres dojrzewania wynosi 6 miesięcy.

534. Starka Jerofieicza

Do szklanego naczynia wlać 3 l wódki czystej 50°, 100 g mięty pieprzowej, 100 g nasion anyżku, 100 g grubo potłuczonych nasion pomarańczy gorzkiej (kwaśnej) (Citrus aurantium subspec. amara) i 5 g ususzonej w piekarniku skórki pomarańczowej. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe miejsce na 10 dni. PO tym czasie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną, wlewamy do butelek i wynosimy do piwnicy, niech tam dojrzewa minimum 2 miesiące. Na „gęste", które zostało po zlaniu trunku można jeszcze nalać połowę ilości wódki i zostawić na minimum miesiąc do naciągnięcia. Jakościowo uzyskany trunek będzie jednak zdecydowanie gorszy od tego otrzymanego na początku.

535. Gorzka żołądkowa I

0,75 litra spirytusu 70°
75 g ciemnego cukru
50 g rodzynków
8 g nasion kminku
8 g anyżu gwiazdkowego (badianu)
8 g imbiru
8 g gałki muszkatołowej
2,5 g goździków

Wszystkie zioła i korzenie rozgnieść, zmieszać ze sobą i wsypać do szklanego naczynia. Dodać cukier i wlać spirytus. Naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie wietrzał, i postawić na dwa tygodnie w

ciepłym miejscu, często w tym okresie potrząsając naczyniem. Na trzy dni przed upływem dwóch tygodni naczynie pozostawić w spokoju i już nim nie potrząsać. Po dwóch tygodniach zlać płyn, przecedzić go przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, które należy zakorkować i zalakować, a następnie na kilka (sześć-osiem) tygodni wynieść do piwnicy, gdzie trunek winien dojrzewać.

536. Gorzka żołądkowa II

350 g cukru
350 ml wody
300 ml spirytusu 90°
0,5 g goździków
1 g kłącza tataraku
1 g kolendry
3,5 g skórki pomarańczowej
1 g cynamonu
6 g goryczki żółtej
3 g drapacza lekarskiego
15 g kardamonu
3 g tysiącznika (centurii)

Wszystkie zioła i korzenie rozgnieść, zmieszać ze sobą i wsypać do szklanego naczynia. Dodać cukier i wlać spirytus. Naczynie szczelnie zamknąć, żeby alkohol nie wietrzał, i postawić na dwa tygodnie w ciepłym miejscu, często w tym okresie potrząsając naczyniem. Na trzy dni przed upływem dwóch tygodni naczynie pozostawić w spokoju i już nim nie potrząsać. Po dwóch tygodniach zlać płyn, przecedzić go przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, które należy zakorkować i zalakować, a następnie na kilka (sześć-osiem) tygodni wynieść do piwnicy, gdzie trunek winien dojrzewać. Jest to środek ogólnie wzmacniający, leczący osłabienie przewodu pokarmowego, likwidujący bóle brzucha, niestrawność, pobudza bowiem wydzielanie soków żołądkowych. Oprócz tego dobroczynnie

wpływa na błony śluzowe żołądka i jelit, działa wiatropędnie, poprawia apetyt, pobudza czynność wątroby, zwiększa wydzielanie żółci. Przeciwdziała nadmiernej fermentacji jelitowej.

537. Gorzka żołądkowa III

Litr spirytusu 70°
4 g bylicy piołunu
4 g tysiącznika (centurii)
4 g ziela drapacza lekarskiego
Kawałek (10 cm) kory cynamonu
40 g skórki pomarańczowej
2 g gałki muszkatołowej
250 g cukru
250 ml wody

Wszystkie składniki zmieszać ze sobą w szklanym naczyniu, które należy szczelnie zamknąć, aby alkohol nie wietrzał, i postawić w ciepłym, zacienionym miejscu na dwa-trzy tygodnie. Po upływie tego czasu alkohol zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i dodać syrop z wody i cukru. Odstawić na tydzień, ponownie przefiltrować, zlać do butelek, zakorkować je i zalakować, po czym wynieść do piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Jest to środek ogólnie wzmacniający, leczący osłabienie przewodu pokarmowego, likwidujący bóle brzucha, niestrawność, pobudza bowiem wydzielanie soków żołądkowych. Oprócz tego dobroczynnie wpływa na błony śluzowe żołądka i jelit, działa wiatropędnie, poprawia apetyt, pobudza czynność wątroby, zwiększa wydzielanie żółci. Przeciwdziała nadmiernej fermentacji jelitowej.

538. Nalewka cudowna

5 g kory wiązu pospolitego
5 g kłącza rzewienia (rabarbaru) dłoniastego
5 g korzenia łopianu większego
5 g liści szczawiu polnego
0,5 litra spirytusu 70°
0,75 litra czerwonego wytrawnego wina gronowego

Sproszkowane zioła wsypać do szklanego naczynia ze szczelnym zamknięciem, zalać spirytusem i macerować w ciepłym i widnym miejscu przez trzydzieści dni. Po upływie tego czasu płyn należy przecedzić przez bibułę filtracyjną i dodać doń czerwone wytrawne wino gronowe. Po zmieszaniu płynów przetrzymujemy nalewkę nadal w szczelnie zamkniętym naczyniu przez siedem dni, po czym po raz drugi przecedzamy przez bibułę filtracyjną Nalewka powinna dojrzewać przez sześć miesięcy. Ma kolor brązowawy i bardzo przyjemnie pachnie (wyczuwa się w niej delikatnie słodkawy akcent kłączy rabarbaru). Jest gorzkawo-ściągająca. Pijemy ją schłodzoną do temperatury 10-12°C. Uwaga! Tę nalewkę pijemy najwyżej raz dziennie po kolacji w ilości najwyżej 25 g. Skojarzone właściwości składników pozytywnie wpływają na organizm. Przede wszystkim wzmacniają jego siły obronne, dzięki czemu może skutecznie zwalczać drobnoustroje (bakterie i grzyby), które go atakują Nalewka działa oczyszczająco, usuwając z organizmu toksyny różnego rodzaju i pochodzenia (w tym również metale ciężkie), reguluje stolec, jest korzystna jako lek pomocniczy, w zaburzeniach krążenia, w cukrzycy, łuszczycy, astmie, stwardnieniu rozsianym, a przede wszystkim hamuje rozwój komórek rakowych.

539. Nalewka na apetyt

5 g zmielonego kardamonu malabarskiego
5 g zmielonych liści mięty pieprzowej
5 g zmielonych liści mięty kędzierzawej
5 g zmielonych liści melisy lekarskiej

5 g dziurawca pospolitego
10 g cukru
0,5 litra wody
0,5 litra spirytusu 96°

Zioła zalać wrzącą wodą i parzyć pod przykryciem przez piętnaście-dwadzieścia minut. Napar przecedzić, osłodzić miodem, całkowicie ostudzić i dolać doń spirytus. Nalewka powinna dojrzewać co najmniej sześćdziesiąt dni, najlepiej jednak, jeśli dojrzewa przez pół roku. Powinno się ją podawać schłodzoną do 10-12°C. Ma barwę brązowawą do prawie zupełnie przeźroczystej, zapach alkoholu z leciutkim korzenno-ziołowym akcentem. Smak słodkawo-korzenny. Tę nalewkę należy pić po 25 g przed śniadaniem, obiadem i kolacją. Nalewka wzmacnia żołądek, lekko pobudza wydzielanie soków trawiennych, korzystnie wpływa na pracę całego przewodu pokarmowego. Zalecana jest przede wszystkim w braku apetytu. Nalewka owa to również niezły środek żółciopędny, mający zastosowanie w leczeniu dolegliwości wątroby, zaburzeń trawienia, skurczów, wzdęć, biegunki i nadmiernej fermentacji jelitowej. Można ją też stosować pomocniczo w leczeniu moczenia bezwiednego.

540. Nalewka korzenna ostra

50 g mielonego kardamonu malabarskiego
20 g mielonego cynamonu
5 g mielonej gałki muszkatołowej
5 g mięty pieprzowej
2 g zmielonych goździków
5 g mielonego pieprzu
5 g mielonego pieprzu białego
5 g mielonego imbiru
100 ml miodu pszczelego jasnego płynnego (patoki)
0,5 l spirytusu 96°
0,5 l wody

Zioła i korzenie wsypać do szklanego naczynia, zalać spirytusem rozcieńczonym wodą. Naczynie szczelnie zamknąć, a zawartość poddać maceracji w ciepłym miejscu przez dziesięć dni. Następnie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i dodać do niego miód. Nastój z miodem powinien się przegryzać przez trzydzieści dni. Potem można już nalewkę pić, uprzednio ją schłodziwszy do 10-12°C. Dodać jednak muszę, że jest o wiele, wiele lepsza, jeśli dojrzewa około sześciu miesięcy. Ma barwę brązowawą do prawie zupełnie przeźroczystej, zapach dość łagodny z leciutkim korzenno-ziołowym akcentem. Smak słodkawo-korzenny, ostry. Nalewka bardzo korzystnie wpływa na przebieg procesów trawiennych, ułatwia przyswajanie składników pokarmowych zawartych w pożywieniu, pobudza apetyt, łagodzi - a systematycznie spożywana, wręcz znosi - wzdęcia, usuwa przykry zapach z żołądka, lekko pobudza, podnosi sprawność fizyczną i umysłową. Zaleca się ją też w nudnościach, czkawce. Wyłącznie pomocniczo: w impotencji, zbyt wczesnej ejakulacji, bezsenności i nietrzymaniu moczu.

541. Wino oczyszczające

30 g liści orzecha włoskiego
15 g liści bobrka trójlistnego
15 g liści warzuchy (warzęchy)
2 litry wina czerwonego wytrawnego
100 ml winiaku

Suche zmielone zioła zmieszać ze sobą, wsypać do szklanego naczynia, zalać winiakiem, zamknąć i odstawić na dwadzieścia cztery godziny. Potem dodać wino, naczynie znów szczelnie zamknąć i odstawić na dziesięć dni w miejsce ciepłe i ciemne. Po upływie tego czasu wino zlać, wycisnąć i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Pić schłodzone do 15°C dwa razy dziennie po 25 g, najlepiej przed śniadaniem i obiadem. Wino ma kolor brunatnawy,

charakterystyczny gorzkawy zapach, smak gorzkawo-ściągający. Wino czyści krew, uwalnia organizm z toksyn najrozmaitszego pochodzenia. Ponadto jest to środek zalecany do leczenia stwardnienia tętnic, uporczywej biegunki, niezbyt nasilonych wewnętrznych krwotoków, a także przewlekłych nieżytów żołądka i jelit. Pobudza wydzielanie soków żołądkowych, działa żółciopędnie, poprawia apetyt, łagodzi dolegliwości związane z niestrawnością i zatruciem pokarmowym, łagodzi ból zębów i ogólnie wzmacnia organizm.

542. Benedyktynka

0,25 litra wody
0,5 litra spirytusu 96°
Po szczypcie:
goździków, cynamonu, majeranku, mięty pieprzowej, kwiatu lawendy, tymianku, korzenia rabarbaru, szafranu i piołunu
250 g cukru

Wszystkie zioła prócz lawendy i szafranu zalać w szklanym naczyniu spirytusem zmieszanym z 0,25 litra wody, wymieszać i odstawić na godzinę. Po godzinie dodać lawendę i szafran, po czym pozostawić nastój na piętnaście minut. Wreszcie zlać, przefiltrować przez bibułę filtracyjną, przelać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść na dwa-trzy miesiące do piwnicy, gdzie trunek powinien przez ten czas dojrzeć.
Benedyktynka to wspaniały środek przywracający równowagę całemu organizmowi - ogólnie wzmacniający, regulujący procesy trawienne, łagodnie uspokajający.

543. Wino wzmacniające I

20 g kwitnących pędów rozmarynu
10 g jagód jałowca
10 g gałki muszkatołowej
5 g goździków korzennych
5 g liścia szałwii muszkatołowej
5 g nasion kminku
50 ml spirytusu 96°
Litr wina białego wytrawnego

Zioła rozdrobnić, wsypać do szklanego naczynia i zalać winem połączonym ze spirytusem. Naczynie odstawić na miesiąc, w tym czasie należy często nim potrząsać, aby zawartość dokładnie mieszała się ze sobą. Po miesiącu płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i pić trzy razy dziennie po 25 g. Wino ma barwę czerwonobrunatną, ładny korzenny zapach i gorzkawy smak. Powinno się je pić schłodzone do około 12°C.
Wino to działa na organizm ogólnie wzmacniająco i jest zalecane rekonwalescentom po ciężkich chorobach, a także osobom wyczerpanym fizycznie i psychicznie. Ma to na celu podwyższenie sprawności i ogólne wzmocnienie. Prócz tego wskazane jest w zaburzeniach trawienia. Działa rozkurczowo w obrębie przewodu pokarmowego, słabo moczopędnie i wiatropędnie. Przywraca normalną perystaltykę jelit, zwiększa przepływ żółci z pęcherzyka żółciowego do dwunastnicy. Działa też lekko pobudzająco.

544. Wino wzmacniające II

25 g korzenia lubczyku
25 g kardamonu
5 g cynamonu
5 g imbiru
5 g tymianku
5 g gałki muszkatołowej
5 g liścia pokrzywy

5 g kwiatu bzu czarnego
200 g miodu pszczelego ciemnego patoki
100 ml spirytusu 96°
2 litry wina wytrawnego czerwonego

Zioła wsypać do szklanego naczynia i zalać winem zmieszanym ze spirytusem, naczynie zamknąć, niech się maceruje przez trzy tygodnie. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, dodać miód, wymieszać tak, aby miód się dokładnie rozpuścił, pić po 50 g trzy razy dziennie. Wino ma barwę czerwonobrunatną, ładny korzenny zapach i gorzkawy smak. Powinno się je pić schłodzone do około 12°C. Wino to działa na organizm ogólnie wzmacniająco i jest zalecane rekonwalescentom po ciężkich chorobach, a także osobom wyczerpanym fizycznie i psychicznie. Ma to na celu podwyższenie sprawności i ogólne wzmocnienie. Prócz tego wskazane jest w zaburzeniach trawienia. Działa rozkurczowo w obrębie przewodu pokarmowego, słabo moczopędnie i wiatropędnie. Przywraca normalną perystaltykę jelit, zwiększa przepływ żółci z pęcherzyka żółciowego do dwunastnicy. Działa też lekko pobudzająco. Wzmacnia żołądek, pobudza wydzielanie soków trawiennych, likwiduje wzdęcia, korzystnie wpływa na apetyt. Prócz tego zalecane bywa w astmie i do leczenia bólów głowy, niestrawności i braku apetytu, a ponadto jako łagodny środek wiatropędny.

545. Wódka islandzka

200 ml spirytusu 96°
Kieliszek koniaku
60 ml soku wiśniowego
250 ml wody
Kropla esencji z gorzkich migdałów
2,5 g kardamonu
15 g świeżych jagód jałowca
10 dag rodzynek

Wszystkie składniki umieścić w szklanym naczyniu, zalać spirytusem z dodatkiem koniaku, soku wiśniowego i wody. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie. Po upływie tego czasu płyn zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Wlać do butelki, tę szczelnie zamknąć i odstawić na kilka dni. Po tym czasie można trunek już pić. Jest wyborny! Poprawia trawienie, pobudza apetyt i wzmacnia żołądek. Jest to oryginalny przepis islandzki. Wódka ta działa pobudzająco, wzmacniająco, korzystnie wpływa na trawienie, poza tym działa także przeciwgorączkowo, zalecana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, uporczywych zaparciach i pomocniczo w anemii.

546. Nalewka przeciw grypie i gorączce

5 g liścia podbiału
5 g kwiatu bzu czarnego
5 g kwiatu lipy
5 g korzenia arcydzięgla
5 g korzenia lukrecji
5 g owocu maliny
5 g owocu róży
5 g owocu głogu
5 g kwiatu słonecznika
5 g korzenia lubczyka
5 g pączków sosny
5 g ziela szanty
10 g liścia szałwii
Litr spirytusu 70°
0,75 litra wina gronowego czerwonego wytrawnego
100 g miodu pszczelego jasnego płynnego (patoki)

Zioła i korzenie wsypać do szklanego naczynia, zalać spirytusem rozcieńczonym winem. Naczynie szczelnie zamknąć i poddać zawartość maceracji w ciepłym miejscu przez dziesięć dni. Następnie

płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i dodać do niego miód. Nastój z miodem powinien się przegryzać przez kolejne dziesięć dni. Potem można już nalewkę pić po łyżce stołowej na ćwierć szklanki wody trzy razy dziennie.
Nalewka wzmacnia siły obronne organizmu. Obniża gorączkę i łagodzi kaszel.

547. Nalewka sercowa I

15 g świeżego kwiatu konwalii majowej
15 g świeżego kwiatostanu głogu z liściem
15 g świeżych płatków dzikiej róży (polnej)
0,5 litra spirytusu 70°

Silnie rozdrobnione zioła zalać spirytusem i macerować w szczelnie zamkniętym szklanym naczyniu w ciepłym i ciemnym miejscu przez trzydzieści dni. Następnie przecedzić przez bibułę filtracyjną. Nalewka ma zielonkawobrunatny kolor, swoisty gorzkawoziołowy zapach i smak (do którego trzeba się przyzwyczaić). Winna być stosowana w dolegliwościach sercowo-naczyniowych: zmęczeniu serca, niemiarowości, napadowym kołataniu, częstoskurczu, niewydolności sercowo-naczyniowej, bólach serca, duszności sercowej, w tzw. sercu starczym, zwyrodnieniu mięśnia sercowego, jego osłabieniu i zapaleniu, ponadto w chorobie wieńcowej, nerwicy serca, nadciśnieniu tętniczym. Nalewka poprawia krążenie mózgowe i obniża poziom cholesterolu we krwi. Można ją przyjmować najwyżej raz dziennie, rano po śniadaniu, w maksymalnej ilości 15 g. Należy zachować ostrożność, ponieważ nalewka ta jest lekko toksyczna. Zanim zacznie się jej używać, powinno się uzyskać zgodę lekarza.

548. Nalewka sercowa II

5 g ziela serdecznika
5 g ziela mierznicy czarnej
5 g kwiatostanu głogu
5 g korzenia kozłka
5 g liścia melisy
5 g ziela dziurawca
5 g owocu róży
5 g liścia pokrzywy
Litr spirytusu 70°
Litr czerwonego wytrawnego wina gronowego
100 g miodu jasnego płynnego (patoki)

Zioła, owoce i korzenie wsypać do szklanego naczynia, zalać spirytusem rozcieńczonym winem. Naczynie szczelnie zamknąć i poddać zawartość maceracji w ciepłym miejscu przez dziesięć dni. Następnie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i dodać do niego miód. Nastój z miodem powinien się przegryzać przez kolejne dziesięć dni. Potem można już nalewkę pić po łyżce stołowej na wodę lub cukier trzy razy dziennie przed głównymi posiłkami. Nalewka korzystnie wpływa na pracę serca, wzmacnia je, usprawniając funkcjonowanie całego organizmu. Działa przede wszystkim uspokajająco - przynosi ulgę w zaburzeniach pracy serca spowodowanych stanami nerwowymi, ma także słabe właściwości rozkurczowe. Przy przedawkowaniu może nastąpić silny ból głowy, a często także mdłości. Nalewka zalecana jest także w wyczerpaniu psychicznym, bezsenności, stanach napięcia nerwowego i lękowych, pomocniczo zaś w nerwicach wegetatywnych. Oprócz tego używa się jej pomocniczo w skurczach obwodowych naczyń krwionośnych, pęcherzyka żółciowego i przewodów żółciowych, jak również moczowodów.

549. Nalewka sercowa III (stosowana w dusznicy bolesnej)

5 g ziela jemioły
5 g liścia ruty
5 g kwiatostanu głogu
5 g kwiatu bzu czarnego
5 g korzenia kozłka
5 g liścia melisy
5 g ziela dziurawca
5 g owocu róży
5 g ziela pięciornika gęsiego
5 g ziela serdecznika
Litr spirytusu 70°
Litr czerwonego wytrawnego wina gronowego
100 g miodu jasnego płynnego (patoki)

Przyrządzić jak nalewkę sercową II.

550. Wino gorzkie sercowe I

5 g ziela jemioły
5 g liścia ruty
5 g kwiatu bzu czarnego
5 g kwiatostanu głogu
5 g ziela macierzanki
5 g ziela serdecznika
5 g ziela mierznicy czarnej
5 g liścia melisy
5 g pięciornika gęsiego (srebrnika)
5 g płatków dzikiej róży
100 g miodu ciemnego płynnego (patoki)
Litr wina czerwonego wytrawnego
50 ml koniaku wysokiej jakości

Zioła - jak najdokładniej rozdrobnione - zmieszać ze sobą i wsypać do szklanego naczynia. Zalać je winem zmieszanym z koniakiem,

naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym, ciemnym miejscu. Po upływie czternastu dni zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i dodać miód. Wymieszać płyn do zupełnego rozpuszczenia się miodu i pić dwa razy dziennie po 25 g. W razie potrzeby pić trzy razy dziennie po trzydzieści-czterdzieści kropli na wodę lub cukier. Jest zupełnie przezroczyste, ma barwę czerwonobrunatną, zapach winny z leciutkim gorzkawym ziołowym akcentem, smak wina ziołowego, jednak różny od wermutu. Tego wina nie wolno nadużywać, bo można się poważnie zatruć. Wino sercowe to środek zalecany w nadciśnieniu tętniczym, ma ponadto właściwości zwalniania rytmu serca, jest pomocne w leczeniu miażdżycy i nazbyt obfitych krwawień menstruacyjnych. Może być stosowane w dolegliwościach sercowo-naczyniowych: dusznicy bolesnej, zmęczeniu serca, niemiarowości, napadowym kołataniu, częstoskurczu, niewydolności sercowo-naczyniowej, bólach serca, duszności sercowej, w tzw. sercu starczym, zaburzeniach rytmu, zwyrodnieniu mięśnia sercowego, jego osłabieniu i zapaleniu, ponadto w chorobie wieńcowej, nerwicy serca, nadciśnieniu tętniczym. Poprawia krążenie mózgowe i obniża poziom cholesterolu we krwi.

551. Wino gorzkie sercowe II

5 g ziela serdecznika
5 g kwiatostanu głogu z liściem
5 g liścia melisy
5 g liścia pokrzywy
Litr wina czerwonego wytrawnego
50 ml spirytusu 96°
50 g miodu ciemnego płynnego (patoki)

Zioła zmieszać, wsypać do szklanego naczynia i zalać winem zmieszanym ze spirytusem. Macerować przez czternaście dni. Po tym czasie wino zlać, przecedzić i przefiltrować przez bibułę filtracyjną, dodać miód, wymieszać, żeby się zupełnie rozpuścił, i pić w razie

potrzeby po 50 g dwa razy dziennie. Powinno się je podawać schłodzone do 8-10°C. Jest zupełnie przezroczyste, ma barwę czerwonawobrunatną, zapach winny z leciutkim gorzkawym ziołowym akcentem, smak wina ziołowego, jednak różny od wermutu. Działanie tego wina jest podobne do wina gorzkiego sercowego II.

552. Nalewka uspokajająca I

5 g liścia melisy
5 g korzenia kozłka lekarskiego
5 g ziela dziurawca
5 g kwiatu lipy
5 g liścia mierznicy czarnej
5 g ziela krwawnika
5 g ziela serdecznika
Litr wina czerwonego wytrawnego
Litr spirytusu 70°
200 g miodu ciemnego płynnego (patoki)

Zioła i korzenie wsypać do szklanego naczynia, zalać spirytusem rozcieńczonym winem. Naczynie szczelnie zamknąć i poddać zawartość maceracji w ciepłym miejscu przez dziesięć dni. Następnie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i dodać do niego miód. Nastój z miodem powinien się przegryzać przez kolejne dziesięć dni. Potem można już nalewkę pić po łyżce stołowej na wodę lub cukier trzy razy dziennie. Nalewki używamy do leczenia przede wszystkim nadpobudliwości nerwowej, rozmaitych nerwic, histerii, pomocniczo w niektórych chorobach psychicznych, a także choroby nadciśnieniowej. Można jej także używać w leczeniu bezsenności, stanów lękowych i zaburzeń seksualnych na tle nerwicowym (zarówno u kobiet, jak i u mężczyzn).

553. Nalewka uspokajająca II

5 g ziela jemioły
5 g liścia ruty
5 g kwiatu bzu czarnego
5 g kwiatostanu głogu
5 g ziela macierzanki
5 g ziela serdecznika
5 g liścia melisy
5 g korzenia kozłka
Litr spirytusu 70°
0, 75 litra wina czerwonego gronowego wytrawnego
200 g miodu ciemnego płynnego (patoki)

Nalewkę sporządzić jak nalewkę uspokajającą I. Używamy jej do leczenia przede wszystkim choroby nadciśnieniowej, ale także nadpobudliwości nerwowej i rozmaitych nerwic.

554. Nalewka płucna I (przeciw gruźlicy płuc)

5 g ziela miodunki plamistej
5 g ziela poziewnika
5 g ziela przetacznika
5 g ziela rdestu ptasiego
5 g ziela skrzypu polnego
5 g liści podbiału
5 g liści babki lancetowatej
5 g kwiatostanu kocanki piaskowej
5 g kłącza perzu
5 g porostu islandzkiego
Litr spirytusu 70°
0,75 litra wina gronowego czerwonego wytrawnego

100 g miodu pszczelego jasnego płynnego (patoki)

Zioła i korzenie wsypać do szklanego naczynia, zalać spirytusem rozcieńczonym winem. Naczynie szczelnie zamknąć i poddać zawartość maceracji w ciepłym miejscu przez dziesięć dni. Następnie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną i dodać do niego miód. Nastój z miodem powinien się przegryzać przez kolejne dziesięć dni. Potem można już nalewkę pić po łyżeczce do herbaty na wodę lub cukier trzy razy dziennie. Skojarzone działanie składników pozytywnie wpływa na organizm. Przede wszystkim wzmacnia jego siły obronne, dzięki czemu pozwala mu skutecznie zwalczać drobnoustroje, które go atakują. Działa oczyszczająco na organizm, pomaga regenerować się płucom. Oczywiście w gruźlicy płuc (jak zresztą w każdej innej postaci tej choroby) nie wolno leczyć się wyłącznie ziołami, lecz stosować je tylko pomocniczo, chyba że istnieje lekooporność na leki nieziołowe, co niestety się zdarza. Nalewka „płucna" posiada wyłącznie znaczenie lecznicze.

555. Nalewka płucna II (przeciw krwotokom z płuc)

5 g ziela jemioły
5 g ziela rdestu ostrogorzkiego
5 g ziela tasznika
5 g ziela krwawnika
5 g liścia pokrzywy
5 g liścia mięty pieprzowej
5 g kłącza pięciornika kurzego ziela
5 g kory wierzby
5 g liścia ruty
Litr spirytusu 70°
0,75 litra wina gronowego czerwonego wytrawnego
100 g miodu pszczelego jasnego płynnego (patoki)

Sporządzić i przyjmować jak nalewkę płucną I.

556. Nalewka płucna III (przeciw nieżytowi oskrzeli)

5 g liścia podbiału
5 g korzenia arcydzięgla
5 g ziela przetacznika
5 g korzenia omanu
5 g korzenia lukrecji
5 g owocu jarzębiny
5 g owocu róży
5 g kwiatu bzu czarnego
5 g kwiatu lipy
5 g ziela macierzanki
5 g pączków sosny
Litr spirytusu 70°
0,75 litra wina gronowego czerwonego wytrawnego
100 g miodu pszczelego jasnego płynnego (patoki)

Sporządzić jak nalewkę płucną I. Pić po łyżce stołowej na wodę lub cukier trzy razy dziennie. Nalewka wzmacnia siły obronne organizmu i działa nań oczyszczająco. Ma wyłącznie znaczenie lecznicze.

557. Likier rosyjski

0,75 litra wódki czystej 40°
Skórka z cytryny
Skórki z 2 pomarańczy
250 g suszonych śliwek
Garść suszonych liści mięty
Kawałek cynamonu, długi na około 10 cm

Owoce, zioła i korzenie rozdrobnić i umieścić w szklanym naczyniu, zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić na słońcu na sześć-osiem tygodni. W tym okresie często potrząsać naczyniem. Po upływie owego czasu płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną. Znów wlać do szklanego naczynia i szczelnie je zamknąć. Nastój odstawić w ciepłe, ciemne miejsce na dwa tygodnie. Potem płyn zlać i ponownie przefiltrować. Teraz przelać do butelek, zakorkować i zalakować, a następnie wynieść do piwnicy, gdzie likier powinien dojrzewać przez rok. Likier ten działa pobudzająco i wzmacniająco.

558. Likier „korzenny" I

Koniak - 1 l
Cukier - 1 kg
Woda - 0,5 l
Świeżą skórka z jednej średniej pomarańczy
Goździki korzenne - 2 szt.
Cynamon mielony - 1 łyżeczki
Angielskie ziele - 3-4 ziarna
Kardamon - 1 łyżeczki

Skórkę pomarańczy, goździki, cynamon, angielskie ziele i kardamon wsypać do szklanego naczynia, zalać koniakiem i odstawić na 2 tygodnie. Następnie przecedzić i dodać syrop sporządzony z wody i cukru. Likier rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 3 miesiące.

559. Likier „korzenny" II

Cukier - 1,5 kg
Miód ciemny płynny - 2 łyżki stołowe

Woda - 1 l
Spirytus 96°- 1 l
Wino czerwone słodkie - 1 szklanka
Cynamon - szczypta
Gałka muszkatołowa - szczypta
Goździki - 2 szt.
Mięta pieprzowa (suszone liście) - szczypta
Korzeń tataraku (drobno pokruszony) - 1 łyżeczki
Kardamon mielony - 20 g
Kwiat arniki - 3 g
Szałwia suszona pokruszona - szczypta

Korzenie wsypać do szklanego naczynia, zalać je spirytusem zmieszanym z winem, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 7 dni, zlać, przefiltrować, dodać syrop sporządzony z wody, cukru i miodu. Odstawić na jeszcze 2 dni, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać przez 4 - 6 miesięcy.

560. Likier „korzenny" III

Cukier - 4 kg
Woda - 2 l
Rum - 2 l
Goździki - 2 szt.
Melisa 15 g
Mięta pieprzowa - 15 g
Kardamon - 25 g
Kwiat arniki - 5 g

Korzenie wsypać do szklanego naczynia, zalać je rumem, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 7 dni, zlać, przefiltrować, dodać syrop sporządzony z wody i cukru. Odstawić na

jeszcze 2 dni, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać przez 4 - 6 miesięcy.

WIERZBA BIAŁA

561. Nalewka wierzbowa

5 g suszonego ziela
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Ziele włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym.

WINOROŚL WŁAŚCIWA

562. Duński schnapps rodzynkowy

100 g najlepszej jakości rodzynek włóż do szklanego naczynia, zalej je 500 g wódki czystej 40°, naczynie szczelnie zamknij i postaw w ciepłym i ciemnym miejscu na 2 tygodnie. Po tym czasie płyn zlej i przefiltruj go przez bibułę filtracyjną. Trunek podaje się na stół ogrzany do temperatury pokojowej. Jest wyborny w smaku i ma ciemnozłoty kolor.

563. Ratafia winogronowa

Dojrzałe jagody winogron
Spirytus 96°
Woda 100 g
Cukier 100 g

Do szklanego zamykanego naczynia wsypać jagody winogronowe i zalać je spirytusem tak, by ten ostatni ledwo je przykrywał. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym widnym miejscu (najlepiej na słońcu). Po trzech dniach alkohol zlać i połączyć go z wcześniej przygotowanym syropem. Na 0,5 l spirytusu daje się syrop sporządzony ze 100 g wody i 100 g cukru. Cukier i wodę zagotowujemy, potem zestawiamy z ognia, odczekujemy kilka minut aby osiągnęła temperaturę około 80°C i do gorącego syropu powoli wlewamy ten spirytus, który zlaliśmy znad owoców. Następnie uzyskany płyn filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek, a te ustawiamy na okres 7 - 10 dni w ciepłym miejscu. Po tym czasie trunek nadaje się już do picia. Te ratafie można robić z różnych odmian winogron, będą miały różne kolory i smaki.

564. Nalewka winogronowa

Winogrona (najlepiej czarne, słodko-cierpkie)
Spirytus 96° - 1/2 l
Sok winogronowy - 250 ml
Woda - 250 ml
Cukier

Świeże, zdrowe umyte winogrona wsypać do słoja i zasypać je cukrem, dając na 1 kg winogron 70 dag cukru. Otwór słoja obwiązać gazą. Słój postawić na słońcu na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały sok zlewamy. Jeśli nie rozpuścił się wszystek cukier, zalewamy winogrona wodą, dokładnie mieszamy, a następnie tę

wodę zlewamy i dodajemy do soku winogronowego. Teraz łączymy to ze spirytusem i odstawiamy na 2-3 doby. Po tym czasie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek i wynosimy je do piwnicy. Nalewkę można pić po 3-6 miesiącach.

565. Nalewka rodzynkowa

Rodzynki - 600 g
Spirytus - 96° - 1/2 l
Wódka czysta 30-40° - 2 l
Koniak - 50 g
Woda - 2 l

Rodzynki umyć, pokroić na kawałki i wsypać do szklanego zamykanego naczynia. Zalać spirytusem zmieszanym z wódką, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, ciemnym miejscu na 6 - 8 tygodni. Po upływie tego czasu nastój zlać, przefiltrować. Rodzynki zalać wodą na 1-2 doby, wodę zlać, zmieszać z nastojem alkoholowym, przefiltrować i dodać koniak. Trunek porozlewać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie powinien dojrzewać przez pół roku.

566. Likier winny

Litr gronowego czerwonego wina wytrawnego
0,5 litra rumu złocistego
0,25 litra spirytusu 96°
800 g cukru pudru
Torebka cukru wanilinowego

Wszystkie składniki połączyć, dokładnie wymieszać, tak aby cukier całkowicie się rozpuścił, przefiltrować przez bibułę filtracyjną, wlać

do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać dwa-trzy miesiące. Likier winny to środek ogólnie wzmacniający, zalecany w wyczerpaniu fizycznym i psychicznym, przeciwgorączkowy wskazany w przeziębieniu.

WIŚNIA POSPOLITA

567. Likier wiśniowy I

Kilo czarnych wiśni sokowych
500 g cukru
Kawałek niemielonego cynamonu
4 goździki
Litr wody
0,25 litra spirytusu 96°

Owoce, całkowicie dojrzałe i zupełnie zdrowe, umyć, wydrylować (tylko w kilku pozostawić pestki), umieścić w szklanym naczyniu i zalać alkoholem. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić na słońcu na cztery-sześć tygodni. Po upływie tego czasu zagotować cukier z przyprawami i wodą, ochłodzić i dolać to do nastoju. Nastój pozostawić teraz w spokoju przez kilka dni, żeby wszystkie składniki dobrze się „przegryzły". Wreszcie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, wlać do butelek, te ostatnie zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać co najmniej przez trzy miesiące. Likier działa przeciwgorączkowo, zalecany jest w zaziębieniu, grypie, anginie, uporczywych zaparciach i pomocniczo w anemii.

568. Likier wiśniowy II

Wiśnie - 2 kg
Cukier - 2 kg
Miód 1/2 kg
Skórka z 1 pomarańczy
Pimenta (angielskie ziele) - 1-2 szt.
Wódka - 1 l

Wiśnie wydrylować, wsypać do szklanego naczynia, dodać skórkę pomarańczową i angielskie ziele, zasypać to kilogramem cukru i wlać 0,5 litra wódki, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym słonecznym miejscu na 5-6 tygodni, nastój zlać, dodać do niego pozostały cukier i miód, postawić na słabym ogniu i podgrzewać aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru i miodu, następnie likier przefiltrować, przelać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać około 4 - 6 tygodni.

569. Likier wiśniowy III

Wiśnie - 100 g
Rum - 250 ml
Wino wytrawne czerwone - 0,5 l
Cukier - 350 g
Miód jasny płynny - 50 g

Do wina wlać rum, dodać cukier i miód, dokładnie wymieszać, aż do rozpuszczenia się cukru. Wiśnie dokładnie rozgnieść razem z pestkami, dodać je do trunku, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na tydzień. Po tym czasie płyn zlać, przefiltrować i rozlać do butelek. Likier powinien dojrzewać około 3 miesięcy.

570. Likier wiśniowy IV

Wódka czysta 40-50° - 500 ml
Rum - 250 ml
Wiśnie -1 kg
Świeże liście wiśni - 2-3 szt.
Cukier - 0, 5 kg
Angielskie ziele (pimenta) - 3-4 szt.
Cukier wanilinowy 4 łyżeczki
Kardamon - 1 łyżeczka do kawy
Gałka muszkatołowa - 1 szt.

Świeże, czyste, zdrowe w pełni dojrzałe wiśnie wydrylować, wsypać do szklanego naczynia i zasypać cukrem, naczynie zakryć gazą i postawić w ciepłym miejscu na 2 doby, po tym czasie dodać pozostałe składniki z wyjątkiem wódki i rumu. Naczynie ponownie zakryć i odstawić na 2 tygodnie, po tym czasie dolać wódkę zmieszaną z rumem, naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym, ciemnym miejscu na 6 tygodni. Następnie płyn zlać, przefiltrować 2 razy, rozlać do butelek i wynieść do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać przez pół roku.

571. Likier na pestkach wiśniowych

Pestki wiśniowe rozgniecione - 15 szt.
Rum - 50 ml
Wino gronowe białe wytrawne - 150 ml
Cukier - 350 g
Cukier wanilinowy - 1 łyżeczka
Woda 100 ml

Do szklanego naczynia wsypać roztłuczone świeże pestki wiśniowe i zalać je rumem wymieszanym z winem. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w ciepłym miejscu na 3 doby. Po tym czasie dolać syrop sporządzony z wody i cukru, naczynie ponownie zamknąć i odstawić na 6 tygodni. Po upływie owego czasu nastój zlać, 2 razy

przefiltrować i rozlać do butelek. Likier powinien dojrzewać przez 6 miesięcy.

572. Nalewka wiśniowa I

Winiak - 250 ml
Wiśnie - 1 kg
Cukier - 75 dag

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe wiśnie należy wydrylować, wsypać do szklanego naczynia i zasypać je cukrem. Wylot naczynia obwiązać gazą i postawić go na słońcu. Po tygodniu wlać wódkę, naczynie szczelnie zamknąć i postawić ciepłym, ciemnym miejscy na 3 miesiące. Po upływie tego czasu trunek zlać, przefiltrować, wlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać 6 miesięcy.

573. Nalewka wiśniowa II

Wiśnie sokówki
Wódka czysta 40-50°
Rum dobrej jakości - 50 g na 1/2 l wódki
Miód jasny płynny - do smaku

Zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe wiśnie włożyć do piekarnika i podsuszać ich do momentu, aż bardzo silnie się pomarszczą, lecz nie ususzą. Może to potrwać nawet kilka dni. Wiśnie ostudzić, wsypać do szklanego naczynia, zalać wódką wymieszaną z rumem. Wiśni może być dowolna ilość, alkoholem zalewa się je tak, aby je tylko zakrył. Naczynie szczelnie zamknąć i na dwa tygodnie postawić w ciepłym, słonecznym miejscu. Po tym czasie wódkę zlać do oddzielnego naczynia, a wiśnie ponownie zalać wódką. Naczynie

szczelnie zamknąć i postawić na słońcu na kolejne 2-3 dni. Potem wódkę zlać, a owoce nalać świeżą wódka po raz trzeci i znów macerować je przez 2-3 dni. Wódkę z trzeciego nalania zlać i połączyć z wcześniej zlanymi. Teraz należy trunek dosłodzić miodem (wedle gustu i smaku), przefiltrować przez bibułę filtracyjną, wlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Wiśniówka powinna dojrzewać przez 6 miesięcy.

574. Nalewka wiśniowa III

Wódka czysta 40-50° - 1 l
Wiśnie - 3 kg
Cukier - 1 kg

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe wiśnie włożyć do szklanego naczynia i zasypać je cukrem. Wylot naczynia obwiązać gazą. Postawić na słońcu na 6-7 dni, aby wiśnie wypuściły sok. Sok ten zlewamy butelek, które korkujemy i wynosimy do piwnicy. Pozostałe w naczyniu wiśnie zalewamy wódka. Naczynie szczelnie zamykamy, tak aby wódka nie zwietrzała. Naczynie trzymamy przez dwa miesiące w pomieszczeniu o temperaturze pokojowej. Po tym czasie wódkę zlewamy i łączymy z wcześniej otrzymanym sokiem wiśniowym. Trunek mieszamy dokładnie, jeśli istnieje taka potrzeba filtrujemy, przelewamy do butelek, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy, gdzie nalewka powinna dojrzewać przez pół roku.

575. Nalewka wiśniowa IV

Wiśnie
Spirytus 96° - 1/2 l
Sok wiśniowy - 250 ml

Woda - 250 ml
Cukier

Świeże, zdrowe umyte wiśnie wsypać do słoja i zasypać je cukrem, dając na 1 kg wiśni 70 dag cukru. Otwór słoja obwiązać gazą. Słój postawić na słońcu na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały sok wiśniowy zlewamy. Jeśli nie rozpuścił się wszystek cukier, zalewamy wiśnie wodą, dokładnie mieszamy, a następnie tę wodę zlewamy i dodajemy do soku wiśniowego. Teraz łączymy to ze spirytusem i odstawiamy na 2-3 doby. Po tym czasie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek i wynosimy je do piwnicy. Nalewkę można pić po 3-6 miesiącach.

576. Nalewka wiśniowa V

„Nalewka mocniejsza robi się, jak następuje. Weź wisien oczyszczonych z ogonków tyle, ile w baryle (naczyniu - przyp. A. S.) zmieścić się może, aby była pełną; wlej na to dobrej gorzałki (...) tyle, ile w tymże naczyniu się zmieści, zatkaj i postaw w piwnicy na trzy miesiące, poczem zlej z wisien gorzałkę, która nabierze koloru ciemnoczerwonego, dodaj na każdy garniec tego likworu cukru tłuczonego funt i kilka korzennych goździków, a gdy się cukier rozpuści i płyn sklaruje, zlej go na butelki, zatkaj i chowaj do użycia. Nalewka ta nabiera z czasem coraz przyjemniejszego smaku i większej mocy. Pozostałe w naczyniu jagody mogą się jeszcze używać na desery, ale mają też w sobie nieco mocy spirytusowej”. (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., Wilno 1845, t. I, s. 78- 79).
Nalewka wiśniowa działa przeciwgorączkowo, zalecana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, uporczywych zaparciach i pomocniczo w anemii.

577. Nalewka wiśniowa na sposób francuski

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe wiśnie należy bardzo ostrożnie wydrylować, tak, aby nie poodrywać szypułek. Szypułki skraca się o połowę. Następnie wiśnie należy wsypać do szklanego naczynia, szczelnie go zamknąć, i na kilkanaście minut zanurzyć we wrzątku. Potem naczynie z wiśniami studzimy, wiśnie zalewamy wódką, dodajemy nieco miodu (do smaku), kawałek kory cynamonu (wielkości połowy małego palca), 1-2 goździki, i po małym kawałeczku skórki cytrynowej i pomarańczowej. Potem naczynie szczelnie zamknąć i postawić ciepłym, ciemnym miejscy na 3 miesiące. Po upływie tego czasu trunek zlać, przefiltrować, wlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać 6 miesięcy.

578. Nalewka na szypułkach owoców wiśni

Wódka czysta 40-50° - 1/2 l
Szypułki owocowe - 150 g
Koniak dobrej jakości - 50 g
Cukier - 50 g

Czyste, zdrowe, umyte szypułki wsypać do zamykanego szklanego naczynia, zasypać je cukrem i postawić na słońcu na 30 - 40 dni. Po tym czasie wlać wódkę połączoną z koniakiem, wszystko bardzo dokładnie wymieszać i odstawić na jeszcze 7 dni. Następnie trunek zlać, przecedzić, przelać do butelek. Nalewka jest gotowa do użycia. Nalewka na szypułkach (pić 1-2 razy dziennie po 25g szklanki) to specyfik o działaniu uspokajającym, przeciwbiegunkowym i moczopędnym. Zaleca się go między innymi w nieżytach oskrzeli oraz kamicy moczowej i nerkowej.

579. Nalewka wiśniowa gorzkawa

Skórki z 2 świeżych pomarańcz
2 goździki
Litr spirytusu 96°
0,5 litra słodkiego soku wiśniowego

Wlać spirytus do szklanego naczynia, wrzucić doń skórki pomarańczowe i goździki. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w miejsce ciepłe i ciemne na czternaście dni. Po tym czasie spirytus zlać i dodać do niego sok wiśniowy. Nalewkę przelać do butelek, te szczelnie zamknąć i schować do chłodnej piwnicy na sześć miesięcy, aby dojrzała. Jest to wspaniała w smaku, mocna, wiśniowo-korzenna nalewka, o ciekawej ciemnopąsowej barwie. Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, uporczywych zaparciach, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w anemii, w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby.

580. Wódka wiśniówka wytrawna

10 litrów czystego soku wiśniowego
4 litry przegotowanej ciepłej wody
3 kg cukru
75 g drożdży
2 goździki

Zmieszać ciepłą wodę z sokiem wiśniowym i rozpuszczonym cukrem, zakazić drożdżami i poddać fermentacji. Po jej zakończeniu płyn przedestylować. Uzyskamy w ten sposób alkohol o mocy 60-70°. Rozcieńczamy go czystym sokiem wiśniowym w proporcji: część alkoholu na dwie części soku. Do tego dodajemy dwa goździki i odstawiamy wiśniówkę na dwa tygodnie. Po tym czasie przecedzamy, przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i odstawiamy do piwnicy, gdzie powinna dojrzewać przez co najmniej pół roku. Wódkę pić schłodzoną do 10-12°C. Pita z umiarem skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia.

581. Wiśniówka wytrawna inaczej

Owoce wiśni tzw. sokówki
Wódka czysta 40-50°

Zdrowe, czyste, w pełni dojrzałe owoce odszypułkować, rozłożyć cienką warstwa na słońcu, aby zwiędły, pomarszczyły się z lekka. Następnie wsypać je do szklanego naczynia, a potem zalać wódką, tak aby je tylko zakryła. Naczynie szczelnie zamknąć i na dwa tygodnie postawić w ciepłym, słonecznym miejscu. Po tym czasie wódkę zlać do oddzielnego naczynia, a wiśnie ponownie zalać wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić na słońcu na kolejne 2-3 dni. Potem wódkę zlać, a owoce nalać świeżą wódka po raz trzeci i znów macerować je przez 2-3 dni. Wódkę z trzeciego nalania zlać i połączyć z wcześniej zlanymi. Teraz należy trunek przefiltrować przez bibułę filtracyjną, wlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Wiśniówka powinna dojrzewać przez 6 miesięcy.

582. Wódka wiśniówka typu kirsch

10 litrów czystego soku wiśniowego
4 litry przegotowanej ciepłej wody
+3 l wody
3 kg cukru
75 g drożdży

Zmieszać ciepłą wodę z sokiem wiśniowym i cukrem rozpuszczonym w dodatkowej ilości wody, zakazić drożdżami i poddać fermentacji. Po jej zakończeniu płyn przedestylować. Uzyskamy w ten sposób alkohol o mocy 60-70°. Rozcieńczamy go czystą przegotowaną i odstaną wodą w proporcji: część alkoholu na dwie części wody. Następnie wiśniówkę przelewamy do butelek, które korkujemy, lakujemy i odstawiamy do piwnicy, gdzie powinna dojrzewać przez

co najmniej pół roku. Wódkę należy pić schłodzoną do 8-10°C. Pita z umiarem skutkuje w niestrawności i na polepszenie trawienia.

583. Truneczek wiśniowy

500 ml kompotu z ciemnych wiśni
500 g cukru
250 g rodzynków
Kawałek (ok. 5 cm dł.) niemielonego cynamonu
2-3 goździki
Litr wody
Litr spirytusu 70°

Zmieszać cukier z gorącą wodą i z kompotem wiśniowym (wiśnie gotuje się razem z pestkami), wlać do szklanego naczynia. Dolać spirytus, wymieszać. Na końcu wrzucić rodzynki i wiśnie, na których był ugotowany kompot. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na cztery-sześć miesięcy. Po tym czasie truneczek można podawać wraz z wiśniami i rodzynkami. Spożywa się go łyżeczką. Truneczek zalecany jest wyczerpanym mężczyznom, bo ponoć dodaje wigoru. Poza tym działa ogólnie wzmacniająco.

584. Wino wiśniowe

Przytaczam XIX-wieczny przepis: „Wino wiśniowe preparuje się sposobem następującym: Weź wisien dojrzałych, oczyść je z ogonków i pestek, zgnieć w naczyniu glinianym polewanym (może być szklane - przyp. A. S.) i zostaw rojeniu na godzin 12, poczem wygnieć z nich cały sok przez chustę. Sok ten zostaw w spokojności, aż się szumowiny na wierzch wydobędą; te zbierz łyżką, sok zaś klarowniejszy zlej z wierzchu do beczułki (lub gąsiora - przyp. A. S.) dodaj na każdy onego garniec cukru miałko utłuczonego funt 1 i

zostaw na 7-8 dni rojeniu. Gdy płyn się sklaruje i męty na dół opadną, ściągnij go do butelki, zakorkuj i postaw w chłodnej piwnicy. Po dniach 12 wino przydatne jest już do użycia" (Józef Gerald-Wyżycki, dz. cyt., Wilno 1845, t. I, s. 78-79). Wino wiśniowe działa przeciwgorączkowo, zalecane jest w zaziębieniu, grypie, anginie, uporczywych zaparciach i pomocniczo w anemii.

585. Wiśniak

1,5 kg wiśni
0,5 litra spirytusu 96°
Laska wanilii
1,5 litra wody
250 g cukru

Owoce wiśni pozbawić pestek, wsypać do szklanego naczynia. Dodać wanilię, syrop z wody i cukru, na końcu wlać spirytus. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w słonecznym miejscu na dwa-trzy tygodnie. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić przez bibułę filtracyjną, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Wiśniak powinien dojrzewać przez minimum sześć miesięcy. Wiśniak działa przeciwgorączkowo, zalecany jest w zaziębieniu, grypie, anginie, uporczywych zaparciach i pomocniczo w anemii.

586. Ratafia wiśniowa

Wiśnie sokówki - 4 kg
Wódka czysta 45° - 2 l
Cukier - 1,5 kg
Świeży sok wiśniowy - 1 l

Zdrowe, w pełni dojrzałe wiśnie myjemy, wsypujemy do dużego szklanego, bądź kamionkowego, szczelnie zamykanego naczynia, miażdżymy je dokładnie, lecz tak by nie uszkodzić pestek, zalewamy je wódką, dolewamy sok, dodajemy cukier. Mieszamy to wszystko bardzo dokładnie, aby cały cukier się rozpuścił. Następnie płyn zlewamy, filtrujemy przez bibułę filtracyjną, przelewamy do butelek i wynosimy do piwnicy. Trunek powinien dojrzewać 3-6 miesięcy.

WOSKOWNICA EUROPEJSKA

587. Skandynawska nalewka na liściach woskownicy

Nalewkę robi się na świeżych liściach. 100 g świeżych, zdrowych, nie uszkodzonych liści, umieszcza się w szklanym naczyniu i zalewa 700 g 40° wódki czystej. Naczynie szczelnie zamykamy i odstawiamy na 24 - 36 godziny w ciemne, ciepłe miejsce. Po tym czasie płyn zlewamy i filtrujemy przez bibułę filtracyjną, a następnie przelewamy do butelki. Nalewka ma przepiękny swoisty aromat i klarowną barwę. Trunek podaje się na stół ogrzany do temperatury pokojowej.

YERBA MATE – OSTROKRZEW PARAGWAJSKI

588. Nalewka na liściach yerba mate

50 g suszonych liści yerba mate (Ilex paraguariensis)
0,75 litra wody
0,5 litra spirytusu

Liście yerba mate gotować pod przykryciem przez pięć-osiem minut w 0,75 litra wody, przecedzić przez bibułę filtracyjną, do naparu wlać spirytus. Uzyskany trunek raz jeszcze przefiltrować, rozlać do butelek. Pić po 15 g trzy razy dziennie. Nalewka działa lekko pobudzająco, usuwa zmęczenie, zmniejsza odczucie głodu, korzystnie wpływa na pracę serca, dobroczynnie działa na układ nerwowy, poprawia wydolność seksualną.

ŻEŃ–SZEŃ WŁAŚCIWY

589. Rosyjska nalewka żeńszeniowa

Wódka czysta - 40-50° - 1/2 l
Korzeń żeń-szenia - 10 g
Miód jasny płynny - 1 łyżeczka
Ziele angielskie - 2 owoce

Wszystkie owoce mieszamy ze sobą, wlewamy do szklanego szczelnie zamykanego naczynia i odstawiamy na tydzień. Po tym czasie nastój zlewamy - jest gotowy do użytku. Pijemy nie więcej niż 25 g dziennie. Najlepiej wcześnie rano.

590. Nalewka żeń–szeniowa

1 część świeżych drobno pociętych korzeni zalewamy 2 częściami spirytusu i macerujemy przez 3-4 tygodnie w szczelnie zamkniętym

naczyniu, w miejscu ciepłym. Nalewkę ową zażywamy 3 razy dziennie po 15-20 kropli przez okres 1-3 miesięcy.

ŻUBRÓWKA, TURÓWKA WONNA

591. Żubrówka

2 g trawy żubrowej (Hierohloë odorata)
Litr wódki czystej 50°
20 g cukru

Trawę włożyć do szklanego naczynia, zalać wódką i dosypać cukier. Naczynie szczelnie zamknąć, ustawić w ciepłym i widnym miejscu, wstrząsać co dzień, aby cukier się rozpuścił. Po czterech-pięciu tygodniach płyn przecedzić przez bibułę filtracyjną, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i przechowywać w miejscu ciemnym i chłodnym. Trunek podawać schłodzony do 5-6°C. Nalewka zalecana jest w leczeniu zaburzeń trawienia i zbyt skąpego wydzielania soków żołądkowych.

ŻURAWINA BŁOTNA

592. Ratafia żurawinowa

Owoce żurawiny - 6 pełnych szklanek
Cukier - 3 szklanki
Wódka 40-50° - 2 l

W pełni dojrzałe, zdrowe, czyste i lekko przemarznięte (bądź trzymane przez 1 dobę w zamrażalniku lodówki) owoce żurawiny wsypać do szklanego naczynia, rozgnieść je na jednolitą masę, dodać cukier i wódkę. Naczynie szczelnie zamknąć i ustawić w ciepłym i ciemnym miejscu na 14 dni. Następnie przefiltrować przez bibułę filtracyjną i przelać do butelek. Trunek nie musi dojrzewać. Podaje się go schłodzony do temperatury pokojowej.

593. Norweski schnapps z owoców żurawiny błotnej

Do produkcji trunku winno użyć się jagód zebranych po pierwszych przymrozkach, lub przynajmniej przetrzymanych przez kilka dni w zamrażalniku. Zdrowe, nieuszkodzone, w pełni dojrzałe jagody płuczemy, osuszamy i napełniamy nimi w 2/3 zamykany słój szklany. Następnie wlewamy czystą 40° wódkę tak aby zakryła owoce. Słój zamykamy szczelnie i umieszczamy w ciemnym miejscu o temperaturze pokojowej na 3-4 miesiące. Po tym czasie płyn zlewamy, jeśli zachodzi taka potrzeba filtrujemy go przez bibułę filtracyjną i rozlewamy do butelek. Butelki wynosimy do piwnicy na pół roku, aby trunek dojrzał. Po tym czasie można go już podawać na stół, a pije się go gdy ma temperaturę pokojową. Schnapps żurawinowy ma cudowny, specyficzny smak, zapach i piękny czerwony kolor. Im schnapps dłużej leżakuje, tym lepszy się robi. Minimum dojrzewania to pół roku.

594. Nalewka żurawinowa I

Owoce żurawiny
Spirytus 96° - 1/2 l
Sok żurawinowy - 250 ml
Woda - 250 ml

Cukier

Świeże, zdrowe umyte żurawiny wsypać do słoja i zasypać je cukrem, dając na 1 kg żurawin 70 dag cukru. Otwór słoja obwiązać gazą. Słój postawić na słońcu na 6 tygodni. Po upływie tego czasu powstały sok zlewamy. Jeśli nie rozpuścił się wszystek cukier, zalewamy żurawiny wodą, dokładnie mieszamy, a następnie tę wodę zlewamy i dodajemy do soku żurawinowego. Teraz łączymy to ze spirytusem i odstawiamy na 2-3 doby. Po tym czasie trunek filtrujemy, przelewamy do butelek i wynosimy je do piwnicy. Nalewkę można pić po 3-6 miesiącach.

595. Nalewka żurawinowa II

Żurawiny - 4 kg
Wódka czysta 40-50° - 1,5 l
Cukier - 300 g
Woda - 300 ml

Całkowicie dojrzałe, zdrowe i czyste żurawiny wsypać do szklanego naczynia i zalać je wódką. Naczynie szczelnie zamknąć i postawić w miejscu ciepłym i słonecznym. Po 7 dniach nastój zlać. Z wody i cukru przygotować syrop, zagotować go 2-3 razy, do gorącego syropu powolutku wlewać nastój. Dokładnie wymieszać, przefiltrować, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Nalewka powinna dojrzewać 3 miesiące.

596. Likier żurawinowy I

Żurawina - 1 litr (licząc objętościowo)
Wódka czysta - 0,5 l
Cukier - 30 dag

1 goździk korzenny
Kardamon - na czubek noża
Miód jasny płynny - 1 łyżka

Owoce żurawiny dokładnie rozgnieść na jednolita masę, dodać doń goździk i kardamon i miód, zalać je wódką, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na 2 doby. Po tym czasie nastój zlać, dodać doń cukier, postawić na małym ogniu i podgrzewać ciągle mieszając aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Następnie trunek przecedzić, rozlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać 4-5 tygodni.

597. Likier żurawinowy II

Owoce żurawiny - 1 litr (licząc objętościowo)
Sok malinowy - 1 szklanka
Sok poziomkowy - 1 szklanka
Cukier - 0,5 kg
Koniak - 1 l
Spirytus 96° - 50 g

Czyste, zdrowe, w pełni dojrzałe owoce żurawiny dokładnie rozgnieść i zlać koniakiem, naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na 3 dni. Sok malinowy i poziomkowy oraz spirytus i cukier zmieszać ze sobą, podgrzać, aż do całkowitego rozpuszczenia się cukru (ale nie dopuścić do wrzenia!), a następnie wlać do nastoju żurawinowego. Naczynie zamknąć i odstawić na 2 doby. Po tym czasie płyn zlać, przecedzić, rozlać do butelek, zakorkować je, zalakować i wynieść do piwnicy. Likier powinien dojrzewać przez 3 miesiące.

Żyto zwyczajne

598. Wino z żyta

2 kg ziarna żytniego
10 litrów wody
3 kg cukru
50 g kwasku cytrynowego
Drożdże Tokaj

Ziarno żytnie musi być zdrowe i czyste, tzn. nie zanieczyszczone domieszką nasion innych roślin. Gdy zdobędziemy takie ziarno, myjemy je szybko i dokładnie pod bieżącą wodą, po czym wsypujemy do szklanego, ceramicznego lub drewnianego naczynia. Zalewamy litrem przegotowanej wody, w której został rozpuszczony kwasek cytrynowy. Naczynie zamykamy i odstawiamy na pięć godzin. Po upływie tego czasu trzeba sporządzić roztwór wody i cukru w ilości 10 litrów i zalać nim ziarno. Kolejna czynność, to zaszczepienie nastawu drożdżami (dodajemy 2-3 g pożywki drożdżowej). Po dwu dobach można jeszcze nastaw dosłodzić Gdy tylko ustanie fermentacja, wino zlewamy i czekamy, aż się zupełnie sklaruje. Wtedy umieszczamy je w butelkach, te korkujemy, lakujemy i wynosimy do piwnicy. Wino żytnie powinno leżakować około roku. Wino z żyta reguluje trawienie, poprawia przemianę materii i apetyt.

599. Likier żytnio-poziomkowy

Litr wina żytniego
Kilo poziomek (najlepiej leśnych)
Cukier wanilinowy - 3 g.
Kilo cukru
1 litr wody
1litr spirytusu 96°

Całkowicie dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone poziomki umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i lekko rozgnieść, dodać wino i cukier wanilinowy. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w widne, ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Teraz przygotować syrop z wody i cukru (syrop należy gotować przez dwadzieścia minut, potem wystudzić), zmieszać ze spirytusem i uzyskanym wcześniej nastojem owocowym. Odstawić trunek na tydzień, przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i umieścić w zimnym miejscu. Trunek powinien dojrzewać przez trzy miesiące. Trunek reguluje trawienie, poprawia przemianę materii i apetyt.

600. Likier żytnio-aroniowy

Litr wina żytniego
Kilo owoców aronii
Kora cynamonu - ok. 3 cm. dł.
Kilo cukru
1 litr wody
1 litr spirytusu 96°

Całkowicie dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone owoce aronii umyć, osuszyć, wsypać do szklanego naczynia i lekko rozgnieść, dodać wino i cynamon. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić na dwa tygodnie w widne, ciepłe miejsce. Po upływie tego czasu płyn zlać i przefiltrować przez bibułę filtracyjną. Teraz przygotować syrop z wody i cukru (syrop należy gotować przez dwadzieścia minut, potem wystudzić), zmieszać ze spirytusem i uzyskanym wcześniej nastojem owocowym. Odstawić trunek na tydzień, przefiltrować, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i umieścić w zimnym miejscu. Trunek powinien dojrzewać przez sześć miesięcy. Trunek ten ma działanie ogólnie wzmacniające.

601. Likier żytni

Litr wina żytniego
0,5 litra rumu złocistego
0,25 litra spirytusu 96°
0,25 l wody
800 g miodu lipowego
3 g cukru wanilinowego

Wszystkie składniki połączyć, dokładnie wymieszać, tak aby cukier całkowicie się rozpuścił, przefiltrować przez bibułę filtracyjną, wlać do butelek, te zakorkować, zalakować i wynieść do piwnicy, gdzie trunek powinien dojrzewać dwa-trzy miesiące. Likier żytni to środek ogólnie wzmacniający.

602. Nalewka żytnio–pomarańczowa gorzka

Skórki z 2 dużych pomarańczy
2 litry spirytusu 96°
½ l wody
½ l wina żytniego.

Spirytus zmieszany z wodą i winem wlać do szklanego naczynia i wrzucić doń skórki pomarańczowe. Naczynie szczelnie zamknąć i odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na sześć dni. Po tym czasie zlać i przecedzić przez bibułę filtracyjną. Nalewkę przelać do butelek, te dokładnie i szczelnie zamknąć, a potem wynieść do piwnicy, niech tam dojrzewa przez sześć miesięcy. Jest to nalewka klarowna, gorzkawa, o pięknym pomarańczowym aromacie i bardzo mocna. Pić po ochłodzeniu do temperatury 10-12°C. Nalewka wskazana jest w zaziębieniu, grypie, anginie, stanach gorączkowych i - pomocniczo - w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby. Poza tym działa (słabo) przeciwgnilnie, pobudza pracę jelit, wreszcie ma poważne znaczenie jako specyfik przeciwmiażdżycowy.

* * *

Ponieważ w książce zamieściłem cytaty ze starej literatury, a w dawnych czasach używano innych niż obecnie miar, podaję ich przeliczniki:

1 kwaterka - 0,25 litra
1 kwarta - 1 litr
1 garniec - 4 litry
1 łut - około 13 g
1 funt - około 45 dag

Przypisy

1 samych płatków kwiatowych!

Spis treści

Okładka
Strona tytułowa
Strona redakcyjna
NIECO O ALKOHOLU
RECEPTURY:
AGREST
1. Nalewka agrestowa I
2. Nalewka agrestowa II
3. Nalewka agrestowa III
4. Nalewka agrestowa IV
5. Rosyjska nalewka agrestowo-malinowa
6. Rosyjski likier agrestowy - szmaragdowy
7. Ratafia agrestowa
AKACJA BIAŁA (ROBINIA AKACJOWA)
8. Wino akacjowe I
9. Wino akacjowe II
AKTINIDIA CHIŃSKA - KIWI
10. Ratafia kiwi I
11. Ratafia kiwi II
12. Likier z kiwi
ALOES
13. Wino aloesowe
ANANAS
14. Ratafia ananasowa
15. Ananasówka I
16. Ananasówka II
17. Nalewka ananasowa
18. Rum ananasowy
ANTYPKA

19. Likier antypkowy
ANYŻ GWIAZDKOWY - BADIAN
20. Skandynawska nalewka na owocach anyżu gwiazdkowego (badianu)
21. Nalewka anyżowa
ARALIA
22. Nalewka araliowa
ARBUZ
23. Nalewka arbuzowa
ARCYDZIĘGIEL LITWOR
24. Wino arcydzięgielowe
25. Likier arcydzięgielowy
ARNIKA GÓRSKA
26. Nalewka arnikowa
ARONIA CZARNOOWOCOWA
27. Nalewka aroniowa I
28. Nalewka aroniowa II
29. Likier aroniowy
ASPALANT PROSTY - CZERWONOKRZEW AFRYKAŃSKI
30. Herbatówka rooibos
BABKA LANCETOWATA
31. Wino babkowe
BANAN CHIŃSKI- RAJSKI - ZWYCZAJNY - BANANOWIEC
32. Ratafia bananowa
33. Bananówka I
34. Bananówka na inny sposób
35. Bananówka II
36. Bananówka III
BAZYLIA POSPOLITA
37. Wino bazyliowe
38. Bazyliówka duńska
39. Ratafia bazyliowa
BAŻYNA CZARNA
40. Crowberry - skandynawski schnapps na owocach bagnówki czarnej (bażyny)
BERBERYS ZWYCZAJNY

41. Nalewka berberysowa
42. Poncz berberysowy
43. Rosyjska nastojka na liściach berberysu
44. Likier berberysowy
BEZ CZARNY
45. Likier bzowy I
46. Likier bzowy II
47. Likier bzowy III
48. Duński schnapps bzowy
49. Wino bzowe
50. Bzowa whisky
51. Wódka bzowa
52. Truneczek bzowy
53. Nalewka bzowa
BIEDRZENIEC ANYŻ, ANYŻEK
54. Nalewka anyżówka
55. Likier anyżowy
56. Rosyjski likier anyżowy
57. Ratafia anyżkowa
BLUSZCZYK KURDYBANEK
58. Nalewka bluszczykowa
BOLDO - DRZEWO BOLDU
59. Nalewka Boldo
BORÓWKA WYSOKA (AMERYKAŃSKA)
60. Nalewka na owocach borówki wysokiej
BORÓWKA CZERNICA (CZARNA JAGODA)
61. Wódka jagodówka
62. Likier jagodowy I
63. Likier jagodowy II
64. Likier jagodowy III
65. Duński schnapps jagodowy
66. Listkówka borówkowa
BORÓWKA BRUSZNICA
67. Nalewka borówkowa
68. Rosyjska nalewka borówkowo-wiśniowa
69. Likier borówkowy I

70. Likier borówkowy II
71. Likier borówkowy III
72. Likier borówkowy IV
73. Brusznicówka duńska
74. „Piwo” brusznicowe
BREKINIA - BRZEKINIA - JARZĄB BREKINIA
75. Wódka brekiniówka wytrawna
76. Brekiniak
BRZOSKWINIA ZWYCZAJNA
77. Brzoskwiniówka I
78. Brzoskwiniówka II
79. Duński schnapps brzoskwiniowy
80. Likier brzoskwiniowy
81. Wódka brzoskwiniówka wytrawna
82. Nalewka brzoskwiniowa I
83. Nalewka brzoskwiniowa II
84. Nalewka brzoskwiniowa III
BRZOZA BRODAWKOWATA
85. Wino brzozowe (z soku brzozowego)
86. Nalewka na pączkach brzozowych
87. Nalewka na pączkach brzozowych z propolisem
BUK POSPOLITY
88. Nalewka na orzeszkach bukowych
BURAK ZWYCZAJNY
89. Nalewka buraczana
BYLICA BOŻE DRZEWKO
90. Wino bylicowe
91. Skandynawska nalewka na zielu bylicy „bożego drzewka”
BYLICA PIOŁUN
92. Wino piołunowe
93. Nalewka piołunowa
94. Nalewka typu absynt
BYLICA PONTYJSKA (CZARNOMORSKA)
95. Nalewka szwedzka na zielu bylicy czarnomorskiej („morskim piołunie”) (przepis XVIII-wieczny)
BYLICA POSPOLITA

96. Sandomierska nalewka na zielu bylicy pospolitej
CEBULA ZWYCZAJNA- CEBULA JADALNA
97. Wino cebulowe
98. Wódka cebulowa
CERATONIA- SZARAŃCZYN - CHLEB ŚWIĘTOJAŃSKI
99. Likier ceratoniowy
CHABER BŁAWATEK
100. Wino bławatkowe I
101. Wino bławatkowe II
CHRZAN POSPOLITY
102. Wino chrzanowe
CIDREIRA - PALCZATKA CYTRYNOWA
103. Nalewka Cidreira
CYKORIA PODRÓŻNIK
104. Nalewka cykoriowa
105. Szwedzki schnapps z korzeni cykorii
„CYNAMON BIAŁY" - KORZYBIEL BIAŁY
106. Nalewka egzotyczna na korze korzybiela białego
CYNAMONOWIEC CEJLOŃSKI
107. Duński schnapps cynamonowy
108. Nalewka cynamonowa
CYTRYNA
109. Zitronello
110. Zitronello Brasil
111. Mleko cytrynowe
112. Duński schnapps cytrynowy I
113. Duński schnapps cytrynowy II
114. Nalewka cytrynowa słodka
115. Cytrynówka
116. Ratafia cytrynowa
117. Nalewka cytrynowa I
118. Nalewka cytrynowa II
CZĄBER OGRODOWY
119. Nalewka cząbrowa
CZEREMCHA ZWYCZAJNA
120. Rosyjska nalewka czeremchowa

CZEREŚNIA
121. Nalewka czereśniowa
122. Nalewka czereśniowa
123. Schnapps z owoców czereśni ptasiej (dzikiej)
124. Wódka czereśniówka I
125. Wódka czereśniówka II
126. Ratafia czereśniowa
CZOSNEK POSPOLITY
127. Rosyjska nalewka czosnkowa
128. Wino czosnkowe
129. Eliksir czosnkowy
DĄB BEZSZYPUŁKOWY
130. Truneczek żołędziowy
DEREŃ POSPOLITY
131. Nalewka dereniowa I
132. Nalewka dereniowa II
133. Dereniak
134. Likier dereniowy I
135. Likier dereniowy II
DRAPACZ LEKARSKI
136. Nalewka z drapacza
DYNIA ZWYCZAJNA
137. Nalewka dyniowa
DZIEWANNA WIELKOKWIATOWA
138. Nalewka dziewannowa
DZIURAWIEC ZWYCZAJNY
139. Duński schnapps dziurawcowy
140. Wino dziurawcowe
141. Nalewka dziurawcowa I
142. Nalewka dziurawcowa II
FIGA POSPOLITA, FIGOWIEC
143. Figówka
144. Nalewka figowa
FIOŁEK WONNY
145. Nalewka fiołkowa
146. Likier fiołkowy I

147. Likier fiołkowy II
GŁÓG DWUSZYJKOWY
148. Wino z głogu
GORYCZKA ŻÓŁTA
149. Wino goryczkowe I
150. Wino goryczkowe II
GOŹDZIKOWIEC KORZENNY
151. Skandynawski schnapps goździkowy
152. Ratafia goździkowa
GREJPFRUT
153. Nalewka grejpfrutowa
GRUSZA POSPOLITA
154. Cydr gruszkowy
155. Gruszkówka Ojca Atanazego P. Sławińskiego
156. Nalewka gruszkowo-porzeczkowa
157. Likier gruszkowy I
158. Likier gruszkowy II
159. Rum gruszkowy
160. Nalewka na suszonych gruszkach
161. Duński schnapps gruszkowy
GUARANA
162. Nalewka na guaranie
HERBATA CHIŃSKA
163. Wódka herbatówka I
164. Wódka herbatówka II
165. Wódka herbatówka III
166. Wódka herbatówka z kłączem rabarbaru
167. Nalewka herbaciana
HYZOP LEKARSKI
168. Nalewka hyzopowa
IMBIR LEKARSKI
169. Duński schnapps imbirowy
170. Niemiecki schnapps imbirowo - ziołowy
171. Nalewka imbirowa I
172. Nalewka imbirowa II
JABŁOŃ DOMOWA

173. Wódka jabłeczna wytrawna
174. Cydr jabłkowy - jabłecznik I
175. Cydr jabłkowy - jabłecznik II
176. Rosyjski napój jabłeczny
177. Nalewka na suszonych jabłkach
178. Nalewka jabłkowa I
179. Nalewka jabłkowa II
180. Rosyjski likier jabłkowy
181. Likier jabłkowy
JAJA
182. Niemiecki likier jajeczny
183. Likier jajeczny I
184. Likier jajeczny II
185. Likier jajeczny III
186. Likier jajeczny IV
187. Likier jajeczny V
188. Likier jajeczno-kakaowy
189. Likier jajeczno-waniliowy
JAŁOWIEC POSPOLITY
190. Duński schnapps jałowcowy
191. Piwo jałowcowe
192. Jałowcówka I
193. Jałowcówka II
194. Likier jałowcowy
195. Nalewka jałowcowa I
196. Nalewka jałowcowa II
197. Rosyjska wódka „myśliwska”
JARZĘBINA - JARZĄB POSPOLITY
198. Wódka jarzębinowa o zapachu migdałów
199. Niemiecki schnapps jarzębinowy
200. Trunek jarzębinowy
201. Wódka jarzębinówka wytrawna
202. Jarzębiak
203. Wino jarzębinowe
204. Nalewka jarzębinowa I
205. Nalewka jarzębinowa II

206. Nalewka jarzębinowa III
207. Likier jarzębinowy I
208. Likier jarzębinowy II
JASNOTA BIAŁA
209. Wino z jasnoty białej I
210. Wino z jasnoty białej II
JEMIOŁA POSPOLITA
211. Wino jemiołowe
JEŻYNA
212. Ratafia jeżynowa
213. Jeżynówka wytrawna na sposób duński
214. Wino jeżynowe
215. Wódka z jeżyn „Staff”
216. Nalewka jeżynowa I
217. Nalewka jeżynowa II
218. Likier jeżynowy I
219. Likier jeżynowy II
JODŁA POSPOLITA
220. Nalewka jodłowa
KAKAOWIEC WŁAŚCIWY
221. Rosyjski likier kakaowy
222. Likier czekoladowy
223. Likier czekoladowy
KALINA KORALOWA - POSPOLITA
224. Wódka z kaliny koralowej
225. Likier kalinowy
KARDAMON MALABARSKI
226. Duński schnapps kardamonowy
KAWA ARABSKA
227. Truneczek kawowy
228. Likier kawowy I
229. Likier kawowy II
230. Likier kawowy III
231. Likier kawowy IV
232. Likier piwno-kawowy
KLON ZWYCZAJNY

233. Wino klonowe (z soku klonowego)
KMINEK ZWYCZAJNY
234. Likier kminkowy I
235. Likier kminkowy II
236. Likier kminkowo-kolendrowy
237. Dubeltowa kminkówka gdańska
238. Kminkówka inaczej I
239. Kminkówka inaczej II
240. Nalewka kminkowa I
241. Nalewka kminkowa II
242. Nalewka kminkowa III
KOCANKI PIASKOWE
243. Nalewka kocankowa
KOLENDRA SIEWNA
244. Skandynawski schnapps kolendrowy
KONICZYNA CZERWONA, ŁĄKOWA
245. Nalewka na kwiecie koniczyny czerwonej
KONWALIA MAJOWA
246. Nalewka konwaliowa
KOPER OGRODOWY
247. Wino koperkowe
248. Skandynawski schnapps koperkowy
KOPER WŁOSKI - FENKUŁ
249. Wino fenkułowe I
250. Wino fenkułowe II
KOZŁEK LEKARSKI
251. Nalewka walerianowa
KRWAWNIK POSPOLITY
252. Nalewka krwawnikowa
LAPACHO, IPE ROXO, TOHEEBO, PAU D'ARCO
253. Nalewka na korze lapacho
LAUR - WAWRZYN
254. Nalewka laurowa
LAUROWIŚNIA WSCHODNIA
255. Nalewka laurowiśniowa I
256. Nalewka laurowiśniowa II

LAWENDA WĄSKOLISTNA
257. Nalewka lawendowa
LEBIODKA POSPOLITA
258. Nalewka lebiodkowa
LESZCZYNA POSPOLITA
259. Nalewka na orzechach laskowych
LIPA DROBNOLISTNA
260. Wino lipowe I
261. Wino lipowe II
LUBCZYK LEKARSKI
262. Nalewka lubczykowa
LUKRECJA GŁADKA
263. Niemiecki schnapps lukrecjowy
264. Likier lukrecjowy
ŁOPIAN WIĘKSZY
265. Nalewka z korzenia łopianu z propolisem
MACIERZANKA PIASKOWA
266. Wódka macierzankowa na sposób fiński
MAJERANEK OGRODOWY
267. Nalewka majerankowa
MALINA CZARNA (Rubus nigra) i MALINA CZERWONA - MALINA WŁAŚCIWA (Rubus idaeus)
268. Nalewka na owocach czarnej maliny
269. Nalewka z czarnych malin
270. Ratafia malinowa I
271. Ratafia malinowa II
272. Skandynawski schnapps malinowy
273. „Sok malinowy dla dorosłych”
274. Słodki trunek malinowy
275. Nalewka malinowa I
276. Nalewka malinowa II
277. Truneczek malinowy
278. Wino malinowe
279. Malinówka „na prędko”
280. Likier malinowy I
281. Likier malinowy II

282. Likier malinowy III
MANDARYNKA
283. Niemiecki schnapps mandarynkowy
284. Duński schnapps mandarynkowy
285. Nalewka mandarynkowa I
286. Nalewka mandarynkowa II
287. Nalewka mandarynkowa III
288. Likier mandarynkowy
MARCHEW ZWYCZAJNA
289. Likier z marchwi
290. Wino marchwiane
MELISA LEKARSKA
291. Szwajcarski schnapps melisowy
292. Nalewka melisowa
293. Melisówka
294. Wino melisowe
MELON
295. Nalewka melonowa
296. Likier melonowy
MIECHUNKA PERUWIAŃSKA - „RODZYNKI BRAZYLIJSKIE”
297. Nalewka miechunkowa
298. Rodznkówka
299. Nalewka na rodzynkach brazylijskich
MIERZNICA CZARNA
300. Nalewka mierznicowa
MIĘTA KĘDZIERZAWA
301. Likier miętowy z mięty kędzierzawej
MIĘTA PIEPRZOWA
302. Duński schnapps miętowy
303. „Gorący” napój miętowy
304. Ratafia miętowa
305. Nalewka miętowo-anyżkowa
306. Nalewka miętowa I
307. Nalewka miętowa II
MIGDAŁ ZWYCZAJNY, MIGDAŁOWIEC
308. Nalewka migdałowa

309. Likier migdałowy
„MIGDAŁ ZIEMNY” - CIBORA JADALNA
310. Nalewka na „migdałkach ziemnych” - bulwkach cibory jadalnej
MIŁORZĄB CHIŃSKI
311. Nalewka miłorzębowa
MIODUNKA PLAMISTA
312. Nalewka miodunkowa
MIÓD PSZCZELI
313. „Krupnik” staropolski
314. Pruski miód
315. Miód różany
316. Duńska miodówka wrzosowa
317. Miodówka lipowa, na sposób norweski
318. Niemiecki napój miodowy „łapanie niedźwiedzia”
319. Nalewka miodowo-jabłkowa
320. Rosyjska miodówka ziołowa
321. Rosyjska nalewka miodowo- buraczana
322. Miód pitny chmielowy
323. Miód bernardyński (trójniak) sycony
324. Miód litewski (dwójniak)
325. Miód polski (dwójniak)
326. Miód kasztelański (półtorak)
327. Miód dębiak (czwórniak)
MLEKO
328. Napój „gorące mleko”
329. Likier mleczny
330. Napój mleczny
MNISZEK LEKARSKI
331. Duński schnapps z kwiatów mniszka lekarskiego
332. Szwedzki schnapps z korzeni mniszka lekarskiego
333. Wino z mniszka lekarskiego
334. Nalewka na kwiatach mniszka lekarskiego
335. Destylat mniszkowy
MORELA ZWYCZAJNA
336. Likier morelowy
337. Wódka morelówka wytrawna

338. Sandomierska nalewka morelowa
339. Nalewka morelowa I
340. Nalewka morelowa II
341. Ratafia z pestek morelowych I
342. Ratafia z pestek morelowych II
343. Sandomierska nalewka morelowa II
344. Rum morelowy
MORWA
345. Nalewka morwowa
346. Wino morwowe
MUSZKATOŁOWIEC WONNY
347. Nalewka muszkatołowcowa
NAWŁOĆ POSPOLITA
348. Nalewka z nawłoci pospolitej
NOSTRZYK ŻÓŁTY
349. Nalewka nostrzykowa
OLIWNIK WĄSKOLISTNY
350. Rosyjska nalewka na kwiatach oliwnika
OMAN WIELKI
351. Nalewka omanowa
ORZACHA JADALNA, ORZECH ZIEMNY
352. Nalewka na orzeszkach ziemnych
ORZECH WŁOSKI
353. Rosyjska nalewka orzechowa
354. Nalewka orzechowa I
355. Nalewka orzechowa II
356. Orzechówka duńska
357. Czeski likier orzechowy
358. Likier orzechowy
359. Likier orzechowy („Nocino”)
360. Polska orzechówka
361. Orzechówka tyrolska
362. Ratafia orzechowa (rosyjska)
OSTRYŻ DŁUGI - KURKUMA
363. Nalewka sandomierska ostra I
364. Nalewka sandomierska ostra II

PAPRYKA ROCZNA
365. Nalewka Tabasco
366. Pikantny schnapps z owoców chili lub innej ostrej papryki
PERZ WŁAŚCIWY
367. Nalewka perzowa
PIEPRZ CZARNY
368. Pieprzówka duńska
369. Rosyjska nastojka pieprzowa
370. Wódka pieprzówka
PIERWIOSNKA LEKARSKA
371. Wino pierwiosnkowe I
372. Wino pierwiosnkowe II
PIETRUSZKA ZWYCZAJNA
373. Wino pietruszkowe I
374. Wino pietruszkowe II
PIĘCIORNIK GĘSI, SREBRNIK
375. Nalewka pięciornikowa
PIĘCIORNIK KURZE ZIELE
376. Duński schnapps pięciornikowy
PIGWA POSPOLITA
377. Likier pigwowy I
378. Likier pigwowy II
379. Likier pigwowy III
380. Wino z pigwy
381. Wino z pigwy
PIGWOWIEC JAPOŃSKI
382. Likier pigwowcowy
383. Wino z pigwowca
PIMENTA - KORZENNIK LEKARSKI - „ANGIELSKIE ZIELE”
384. Rosyjska nalewka na angielskim zielu „Gorzkie łzy”
PODBIAŁ POSPOLITY
385. Nalewka podbiałowa
POKRZYWA ZWYCZAJNA
386. Wino pokrzywowe
POMARAŃCZA SŁODKA, CHIŃSKA
387. Oranginello

388. Szwedzki schnapps pomarańczowy
389. Duński schnapps pomarańczowy
390. Nalewka pomarańczowa
391. Nalewka na gorzkich pomarańczach
392. Nalewka pomarańczowa gorzko-słodka
393. Nalewka pomarańczowa słodka
394. Likier na kwiatach pomarańczy
395. Napój pomarańczowy Bozen (pd. Tyrol)
396. Pomarańczówka I
397. Pomarańczówka II
398. Pomarańczówka III
399. Ratafia pomarańczowa bądź mandarynkowa
POMIDOR
400. Nalewka pomidorowa
POROST ISLANDZKI
401. Likier z porostu islandzkiego
PORZECZKA CZARNA
402. Nalewka wyborna z owoców czarnej porzeczki - ojca Atanazego P. Sławińskiego
403. Duński wytrawny schnapps z czarnych porzeczek
404. Wódka porzeczkowa
405. Porzeczkowa whisky
406. Nalewka na liściach czarnej porzeczki („listkówka”) I
407. Nalewka na liściach czarnej porzeczki („listkówka”) I
408. Gin porzeczkowy
409. Nalewka na owocach czarnej porzeczki I
410. Nalewka na owocach czarnej porzeczki II
411. Nalewka na owocach czarnej porzeczki III
412. Nalewka na owocach czarnej porzeczki IV
413. Nalewka na owocach czarnej porzeczki V
414. Likier porzeczkowy
PORZECZKA CZERWONA
415. Wino porzeczkowe
416. Truneczek porzeczkowy
417. Ratafia porzeczkowa
418. Nalewka porzeczkowa

419. Nalewka z czerwonej porzeczki
420. Nalewka porzeczkowo-różana
421. Nalewka czerwonej lub białej porzeczki
422. Likier z czerwonej porzeczki I
423. Likier z czerwonej porzeczki II
POZIEWNIK SZORSTKI
424. Nalewka poziewnikowa
POZIOMKA POSPOLITA
425. Likier poziomkowy
426. Nalewka poziomkowa I
427. Nalewka poziomkowa II
428. Nalewka poziomkowa III
429. Nalewka poziomkowa IV
430. Rum poziomkowy
431. Duński schnapps poziomkowy
PRZETACZNIK BOBOWNICZEK
432. Nalewka przetacznikowa
PRZYTULIA WŁAŚCIWA
433. Nalewka na zielu przytulii
PRZYTULIA WONNA
434. Skandynawska nalewka na przytulii wonnej (Galium odoratum)
RABARBAR - RZEWIEŃ OGRODOWY
435. Nalewka rabarbarowa
RDEST OSTROGORZKI
436. Wino rdestowe z rdestu ostrogorzkiego
RDEST PTASI
437. Nalewka rdestowa
RODIOLA RÓŻOWA- RÓŻENIEC GÓRSKI - ZŁOTY KORZEŃ - RÓŻANY KORZEŃ
438. Nalewka „złota”
439. Nalewka na „złotym korzeniu”
ROKITNIK ZWYCZAJNY
440. Truneczek rokitnikowy
441. Nalewka rokitnikowa
442. Likier rokitnikowy I
443. Likier rokitnikowy II

ROZMARYN LEKARSKI
444. Nalewka rozmarynowa I
445. Nalewka rozmarynowa II
RÓŻA DZIKA
446. Wino z owoców dzikiej róży
447. Wino różane I
448. Wino różane II
449. Wino różane III
450. Wino różane IV
451. Duński schnapps różany
452. Likier różany I
453. Likier różany II
454. Rosyjski likier różany
455. Likier z owoców dzikiej róży I
456. Likier z owoców dzikiej róży II
457. Truneczek różany
458. Trunek różany
459. Listkówka różana, czyli „koniak" o. Atanazego P. Sławińskiego
460. Listkówka różana II
461. Nalewka na płatkach dzikich róż
RUMIANEK POSPOLITY
462. Nalewka rumiankowa
RUTA ZWYCZAJNA
463. Nalewka na rucie
SALSEFIA, KOZIBRÓD POSPOLITY, OWSIANE KORZONKI
464. Wino z salsefii (owsianych korzonków)
SELER ZWYCZAJNY
465. Wino selerowe I
466. Wino selerowe II
SERDECZNIK POSPOLITY
467. Nalewka serdecznikowa
SKORZONERA, WĘŻYMORD, CZARNY KORZEN
468. Wino ze skorzonery (wężymordu, czarnych korzonków)
SŁONECZNIK BULWIASTY - TOPINAMBUR - BULWY
469. Nalewka na bulwkach topinamburu (słonecznika bulwiastego)
SŁONECZNIK ZWYCZAJNY

470. Nalewka słonecznikowa
SOSNA ZWYCZAJNA
471. Nalewka sosnowa
SOSNA LIMBA
472. Nalewka na orzeszkach limby
SZAFRAN UPRAWNY, KROKUS UPRAWNY
473. Nalewka szafranowa
SZAŁWIA LEKARSKA
474. Nalewka na szałwi lekarskiej
SZAŁWIA MUSZKATOŁOWA
475. Nalewka na szałwi muszkatołowej
SZANTA ZWYCZAJNA
476. Nalewka szantowa
SZCZAW ZWYCZAJNY
477. Wino szczawiowe
SZPARAG LEKARSKI
478. Wino szparagowe
ŚLIWA AŁYCZA - ŚLIWA WIŚNIOWA
479. Likier ze śliweczek ałyczy
ŚLIWA DOMOWA
480. Wódka śliwkówka
481. Truneczek śliwkowy
482. Nalewka śliwkowa
483. Śliwowica I
484. Śliwowica II
485. Rosyjska nalewka na suszonych śliwkach
486. Ratafia renklodowa
ŚWIERK POSPOLITY
487. Wino świerkowe
488. Piwo świerkowe
ŚLIWA TARNINA
489. Nalewka tarkowa I
490. Nalewka tarkowa II
491. Nalewka tarkowa III
492. Duński schnapps tarninowy
493. Wino tarninowe

494. Tarniówka
495. Likier tarninowy
TASZNIK POSPOLITY
496. Nalewka tasznikowa
TATARAK ZWYCZAJNY
497. Nalewka tatarakowa I
498. Nalewka tatarakowa II
TRUSKAWKA
499. Nalewka truskawkowa I
500. Nalewka truskawkowa II
501. Likier truskawkowy I
502. Likier truskawkowy II
503. Likier truskawkowy III
TRYBULA OGRODOWA
504. Nalewka trybulowa
TRZCINA CUKROWA
505. Likier rumowy
TYMIANEK POSPOLITY
506. Duński schnapps tymiankowy
TYSIĄCZNIK - CENTURIA POSPOLITA
507. Nalewka tysiącznikowa
VILCACORA, KOCI PAZUR, UÑA DE GATO
508. Nalewka na korze vilcacory („kociego pazura”)
WANILIA PŁASKOLISTNA
509. Duński schnapps waniliowy
510. Nalewka waniliowa
511. Likier waniliowy I
512. Likier waniliowy II
WARZUCHA LEKARSKA
513. Nalewka warzuchowa
WIĄZ POSPOLITY, POLNY
514. Nalewka wiązowa
WIELOOWOCOWE
515. Likier owocowy
516. Likier wyborny
517. Rosyjska ratafia troista

518. Nalewka witaminowa
519. Nalewka wieloowocowa
520. Nalewka bakaliowa
521. Nalewka wieloowocowa
522. Nalewka z czarnej porzeczki, maliny i wiśni
523. Rosyjska nalewka klasztorna
524. Truneczek owocowy
WIELOZIOŁOWE
525. Rosyjska nalewka ziołowa I
526. Rosyjska nalewka ziołowa II
527. Rosyjska nalewka „Jerofieicz 14 ziół”
528. Rosyjska „nalewka korzenna”
529. Rosyjska „nalewka morska”
530. Nalewka korzenna na sposób francuski
531. Nalewka ziołowo-korzenna
532. Likier Galliano
533. Biała starka moskiewska
534. Starka Jerofieicza
535. Gorzka żołądkowa I
536. Gorzka żołądkowa II
537. Gorzka żołądkowa III
538. Nalewka cudowna
539. Nalewka na apetyt
540. Nalewka korzenna ostra
541. Wino oczyszczające
542. Benedyktynka
543. Wino wzmacniające I
544. Wino wzmacniające II
545. Wódka islandzka
546. Nalewka przeciw grypie i gorączce
547. Nalewka sercowa I
548. Nalewka sercowa II
549. Nalewka sercowa III (stosowana w dusznicy bolesnej)
550. Wino gorzkie sercowe I
551. Wino gorzkie sercowe II
552. Nalewka uspokajająca I

553. Nalewka uspokajająca II
554. Nalewka płucna I (przeciw gruźlicy płuc)
555. Nalewka płucna II (przeciw krwotokom z płuc)
556. Nalewka płucna III (przeciw nieżytowi oskrzeli)
557. Likier rosyjski
558. Likier „korzenny" I
559. Likier „korzenny" II
560. Likier „korzenny" III
WIERZBA BIAŁA
561. Nalewka wierzbowa
WINOROŚL WŁAŚCIWA
562. Duński schnapps rodzynkowy
563. Ratafia winogronowa
564. Nalewka winogronowa
565. Nalewka rodzynkowa
566. Likier winny
WIŚNIA POSPOLITA
567. Likier wiśniowy I
568. Likier wiśniowy II
569. Likier wiśniowy III
570. Likier wiśniowy IV
571. Likier na pestkach wiśniowych
572. Nalewka wiśniowa I
573. Nalewka wiśniowa II
574. Nalewka wiśniowa III
575. Nalewka wiśniowa IV
576. Nalewka wiśniowa V
577. Nalewka wiśniowa na sposób francuski
578. Nalewka na szypułkach owoców wiśni
579. Nalewka wiśniowa gorzkawa
580. Wódka wiśniówka wytrawna
581. Wiśniówka wytrawna inaczej
582. Wódka wiśniówka typu kirsch
583. Truneczek wiśniowy
584. Wino wiśniowe
585. Wiśniak

586. Ratafia wiśniowa
WOSKOWNICA EUROPEJSKA
587. Skandynawska nalewka na liściach woskownicy
YERBA MATE - OSTROKRZEW PARAGWAJSKI
588. Nalewka na liściach yerba mate
ŻEŃ-SZEŃ WŁAŚCIWY
589. Rosyjska nalewka żeńszeniowa
590. Nalewka żeń-szeniowa
ŻUBRÓWKA, TURÓWKA WONNA
591. Żubrówka
ŻURAWINA BŁOTNA
592. Ratafia żurawinowa
593. Norweski schnapps z owoców żurawiny błotnej
594. Nalewka żurawinowa I
595. Nalewka żurawinowa II
596. Likier żurawinowy I
597. Likier żurawinowy II
ŻYTO ZWYCZAJNE
598. Wino z żyta
599. Likier żytnio-poziomkowy
600. Likier żytnio-aroniowy
601. Likier żytni
602. Nalewka żytnio-pomarańczowa gorzka
Przypisy